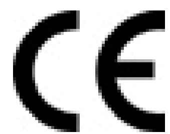
Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones

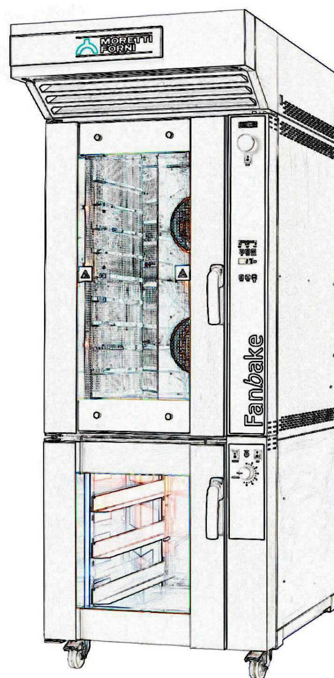
F50E ☐
F60E ☐
F80E ☐



Forno elettrico
Electric oven
Four electrique
Elektrische Ofen
Horno Eléctrico



➜ Numeri di matricola / Serial numbers:



Cod.73302070
Ver.: A2



Via A.Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http://www.morettiforni.com
e-mail: marketing@morettiforni.com

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Il costruttore **MORETTI FORNI S.P.A.**

Indirizzo del costruttore **Via A. MEUCCI N. 4**
61037 MONDOLFO (PU)

DICHIARA CHE

I **FORNI ELETTRICI**

PM 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	**M90E A-C**	**P60L UM-P80L UM-P120L UM**	**MODULO HI-TECH AC**
PD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105	**M130E A-B-C**	**AMALFI KX**	**RIALTO HI-TECH BCD**
iD 60.60-72.72-65.105-105.65-105.105/M	**F50E-F60E-F80E**	**P60KX-P80KX-P120KX**	**AMALFI HI-TECH ABC**
iD 60.60-72.72-65.105-105.65105.105/D	**R14E**	**M90L-M130L**	**BAKY 5TE**
iB 5TE	**L72.72-65.105-105.105-105.65**	**M90KX-M130KX**	**AHL-MHL-RHL**
P60E-P80E	**L60.60 LU60.60**	**F60L-F80L**	**AHL UM-MHL UM-RLH UM**
P120E A-B-C	**KX60.60-72.72-65.105-105.65-105.105**	**F50L UM-F60L UM-F80L UM**	**AHKX MHKX RHKX**
AMALFI A-B-C-D	**AMALFI L-P60L-P80L-P120L**	**P110L-P150L**	**T64E - T75E – T97E – TT98E**
S100E – S120E	**S100L – S120L**	**S100KX – S120KX**	**FKX**

sono conformi alle seguenti direttive:

a) Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successive modifiche

b) Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE e successive modifiche

Mondolfo li, 27/01/2014

Mario Moretti
Amministratore – Moretti Forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsability that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve dokumenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivins <> säädöksiä.

Vi erklæer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

INDICE

Nota:
Il presente catalogo é predisposto per la lettura in cinque lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo.

GARANZIA
Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione.**Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell’uso, da manomissione da parte di terzi.Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia.**
La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l’intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

ATTENZIONE
Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell’operatore.

NOTA
Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l’attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell’apparecchiatura.

GENTILE CLIENTE
Prima di iniziare l’utilizzo di questa apparecchiatura, leggere il presente manuale.
Per la sicurezza dell’operatore, i dispositivi dell’apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.
Questo libretto ha lo scopo di illustrare l’uso e la manutenzione dell’apparecchiatura e l’operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.
Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l’obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

ATTENZIONE!

1. **Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.**
2. **Leggere attentamente prima dell’installazione e prima dell’uso dell’apparecchiatura.**
3. **Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.**
4. **L’installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del Costruttore da personale qualificato.**
5. **Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all’uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di impasti alimentari lievitati o prodotti alimentari analoghi. E’ vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.**
6. **L’apparecchiatura è destinata unicamente all’uso collettivo e deve essere usata da un utilizzatore professionale qualificato ed addestrato all’uso della stessa. L’apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l’apparecchio.**
7. **Per l’eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l’utilizzo di ricambi originali.**
8. **In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l’apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d’intervento diretto.**
9. **Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell’apparecchiatura.**
10. **Se l’apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l’apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l’apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall’installatore.**
11. **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica abilitato dalla ditta costruttrice, in modo da prevenire ogni rischio.**
12. **In fase di installazione, se si verificano disturbi su apparati che condividono la stessa alimentazione, valutare che al punto di interfaccia ci sia un’impedenza opportuna e che la capacità della corrente di servizio sia opportunamente dimensionata in modo da rendere le emissioni dell’apparecchiatura conformi alle norme EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 e successive modifiche.**

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DEL FORNO

Il forno è costituito da più moduli sovrapposti che sostanzialmente formano due elementi d'utilizzo distinti e complementari:

- camera di cottura superiore
- supporto o cella di lievitazione inferiore

La sezione cottura è formata da una camera di cottura dotata di portateglie.

La camera di cottura è totalmente indipendente, ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotata di termostato di sicurezza, sistema di vaporizzazione, timer e di uno sportello con doppio vetro a battente incernierato indipendentemente e maniglia bloccante.

Internamente, la struttura del forno è in acciaio inox. La cottura é uniforme grazie a un'esclusivo dispositivo di ottimizzazione dell'uniformità della temperatura di cottura attraverso la rilevazione costante in due punti della camera (solo su F60E e F80E) e ad una circolazione d'aria controllata.

Il modulo inferiore può servire da supporto all'elemento cottura e può essere aperto o chiuso.

Il modulo aperto (supporto) è costituito da una struttura in metallo verniciato e può essere dotato di guide portateglie.

Il modulo chiuso (cella di lievitazione) è costituito da una struttura d'acciaio, è pannellato, ha guide portateglie ed è dotato di termostato per il riscaldamento.

1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Questa apparecchiatura è conforme alle direttive:
Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

L'apparecchiatura è programmata dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale del forno e durante il loro funzionamento deve essere sorvegliata.

Lo sportello d'accesso dell' apparecchiatura è posto sulla parte frontale del forno.

1.4 MODELLI

I modelli previsti sono:
F50 E
F60 E
F80 E

1.5 DATI TECNICI (vedi TAB. 1)

1.6 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (vedi Fig.1)

1.7 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA del forno che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.2.

1.8 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in fig.3, il forno è dotato di targhette d'attenzione riguardanti la sicurezza.



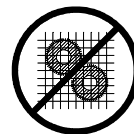
ATTENZIONE! Nella superficie dell'apparecchiatura è presente un pericolo di ustione dovuto alla presenza di elementi a temperatura elevata. Per qualsiasi tipo d'intervento o qualsiasi operazione attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente ed utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali…).



ATTENZIONE! Presenza di tensione pericolosa. Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda alla temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali...).



ATTENZIONE! Pericolo liquidi bollenti. Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.



ATTENZIONE! Organi in movimento.

1.9 ACCESSORI

Il forno è dotato dei seguenti accessori:

- Cella (umidificatore opzionale su F50E).
- Aspirazione (opzionale) fig. 23
- Portateglie ad 8 ripiani (opzionale per F60E-F80E)

1.10 RUMORE

Quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che normalmente nella postazione dell'operatore non supera la soglia di rumorosità di 74 dB (A) (configurazione ad una camera di cottura).

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

Il forno è spedito normalmente montato su bancali di legno con mezzi di trasporto via terra (fig.4).

I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o scatole in cartone.

2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

NOTA! Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.

Sollevare l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente i punti indicati in fig.5, dopo aver rimosso gli appositi tappi come illustrato.

ATTENZIONE! Il trasporto non deve essere effettuato in modo manuale.

Posizionare l'apparecchiatura, in un luogo igienicamente adeguato, pulito asciutto e privo di polvere, avendo cura di verificarne la stabilità. Riposizionare i tappi nei fori. L'imballo va smaltito secondo la normativa vigente.

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento del forno é consigliabile che i valori ambientali abbiamo i seguenti limiti:
Temperatura d'esercizio: +5°C ÷ +40°C
Umidità relativa: 15% ÷ 95%

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI

ATTENZIONE! Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:

- **Leggi e norme vigenti relative ad installazioni d'apparecchiature elettriche.**
- **Direttive e determinazioni dell'ente erogatore d'elettricità**
- **Regolamenti edilizi ed antincendio locali**
- **Prescrizioni vigenti antinfortunio**
- **Determinazioni vigenti del CEI**

Togliere dalla parte esterna del forno la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere totalmente il collante.

Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.

I singoli moduli prescelti per la configurazione del forno devono essere sovrapposti come specificato in figura 6, posizionandoli uno sopra l'altro.

Inoltre il forno va posizionato in un luogo ben areato ad una distanza minima di 10 cm dalla parete laterale sinistra, 20 cm in quella di fondo e 50 cm dalla parete destra (fig.7). Questa distanza di 50 cm é indispensabile per garantire l'accessibilità in caso di lavori di manutenzione.

Tenere conto che per effettuare alcune operazioni di pulizia/manutenzioni queste distanze devono essere maggiori di quelle riportate, pertanto va considerata la possibilità di poter spostare il forno per poterle effettuare.

Solo F80E: L'apparecchiatura può cuocere con teglie profonde 80 cm o teglie profonde 60 cm,per queste ultime si possono montare nelle forature presenti sulle guide portateglie le viti ed i dadi in dotazione per dare un posizionamento standard.

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI E CONDENSA

ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.

Lo scarico dei vapori si trova sulla parte superiore del forno ed è da collegare con una canna fumaria o con l'esterno.

NOTA! Nel caso di presenza della cappa del forno allacciare come Fig. 8a mediante un tubo di diametro minimo di 150 mm.

In assenza della cappa del forno allacciare come Fig. 8b mediante un tubo di diametro minimo di 150 mm per F60E ed F80E e mediante un tubo di diametro minimo di 110 mm per F50E.

IL RACCORDO SCARICO FUMI IN DOTAZIONE (part. Z di Fig. 8b) DEVE ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE QUANDO NON È PRESENTE LA CAPPA DEL FORNO.

Il tubo di scarico deve essere inserito all'interno della conduttura di scarico del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori.

In caso di installazione dell'apposito aspiratore esso rimarrà in posizione come da fig.23

NOTA! Se lo scarico dei vapori non avviene in maniera corretta viene pregiudicato il risultato di cottura, se necessario valutare l'installazione dell'apposito aspiratore.

Gli attacchi per i tubi di scarico della condensa si trovano sul retro, per la cappa part. A di fig. 13, per il forno F60E part B di fig. 14; per il forno F50E part G di fig. 12; procedere ai collegamenti utilizzando tubi del diametro adeguato da serrare con fascetta stringi tubi e connetterli ad uno scarico idoneo.

2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni CEI.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato il forno sia in posizione "off" e dopo aver scollegato i cavi d'alimentazione dalla presa di corrente.

La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA

ATTENZIONE! E' necessario installare a cura del cliente per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale di protezione quadripolare tipo Differenziale Magneto-Termico con soglia di intervento Id 0,03A idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

La camera di cottura è consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.2).

Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

A seconda del voltaggio per cui è costruito il forno, indicato sulla targhetta (fig.2), munirsi della spina opportuna come da elenco seguente:

Voltaggio	Spina	F50E	F60E	F80E
V400 3N	3P + N + ⏚	16 A	32 A	63 A
V230 3	3P + ⏚	32 A	63 A	63 A
V230 1N	2P + ⏚	63 A		

F60E-F80E

- Montaggio della spina di alimentazione (fig.9).

Per effettuare il collegamento elettrico, utilizzare il cavo posteriore che dovrà essere dotato di una presa per il collegamento all'impianto, questa connessione dovra' essere effetttuata seguendo le illustrazioni di (Fig.9).

F50E

Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.10).

Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.

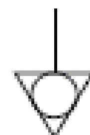
Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.A-fig.11) il cavo di sezione adeguata: vedi tab.1 dati tecnici, e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato rispettivamente in figura 16.

Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione d'alimentazione, a forno funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.

NOTA! Per F60E-F80E controllare che il senso di rotazione sia quello indicato dalle frecce poste sulla parete di fondo verticale della camera di cottura, altrimenti invertire una fase nella spina elettrica.

ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra. A tale scopo, utilizzare esclusivamente il cavo per il collegamento e solo il filo giallo/verde. Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento di gomma H07RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo, vedere dati tecnici TAB.1.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro (fig.11 part.B) con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione d'alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.

2.5.2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cella, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.

NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.

La cella di lievitazione è consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla targhetta matricola (fig.2).

Per il collegamento elettrico, togliere il coperchio di protezione posto sul lato posteriore della cella a sinistra (fig.10).

Il cavo di collegamento deve essere messo a disposizione dall'installatore.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento di gomma H07RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo, vedere dati tecnici TAB.1.

Per il collegamento alla rete elettrica è necessario installare una spina standardizzata alle norme vigenti.

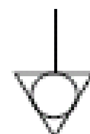
Inserire nell'apposito foro passacavo (fig.11 part.A) un cavo di sezione idonea (vedere dati tecnici TAB.1) e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato in figura 16.

Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione d'alimentazione, a forno funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.

ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.

A tale scopo, sulla morsettiera d'allacciamento, é collocato l'apposito morsetto (fig.16) con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro (fig.11 part.B). E' contraddistinto con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione d'alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.

2.5.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRAULICA

Il collegamento alla rete idraulica deve esere effettuato secondo le normative in vigore ed i tubi flessibili per la connessione alla rete idrica devono essere conformi alla IEC 61770 e successive modifiche.

Collegare un tubo di rame o di ferro all'apposito attacco filettato (fig.12 part. C – F50E) (fig.13 part. C –F60E/F80E) posto sul retro della camera di cottura. Per la pressione d'esercizio vedere dati tecnici TAB.1.

ATTENZIONE! E' necessario installare a monte di ogni singolo circuito idraulico un rubinetto d'intercettazione acqua ad ogni camera.

NOTA! Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche sopra riportate non siano rispettate.

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi d'avviamento e programmazione del forno si deve verificare che:

- **tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.**
- **tutte le operazioni di collegamento scarico vapori siano state eseguite correttamente.**
- **tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.**

Provvedere prima della messa in funzione alla pulizia dell'apparecchiatura come da punto 4.2.

ATTENZIONE! Prima di ogni avviamento dell'apparecchiatura:

- **Le etichette presenti sull'apparecchiatura (fig.3), devono essere integre e leggibili altrimenti sostituirle; le chiusure devono essere presenti ed efficienti.**
- **Eventuali componenti danneggiati o mancanti devono essere sostituiti ed installati correttamente prima dell'uso dell'apparecchiatura.**

ATTENZIONE!:

- **Mentre l'apparecchiatura è in funzione deve essere sorvegliata.**
- **Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchiatura diventano calde, in particolare il vetro, pertanto prestare attenzione a non toccarle per non ustionarsi.**
- **All'apertura della porta tenersi a distanza di sicurezza da eventuali vapori ustionanti che potrebbero fuoriuscire dalla camera di cottura.**
- **Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.**

NOTA! EVITARE IL SOVRACCARICO DI PRODOTTO SULLE TEGLIE E DISPORLO IN MANIERA TALE DA GARANTIRE IL MAGGIOR PASSAGGIO D'ARIA POSSIBILE (ad esempio disponendolo come le pedine sulla scacchiera di una dama).

RISPETTARE LO SPAZIO MINIMO TRA PRODOTTO E TEGLIA SUPERIORE.

PRIMA DI INFORNARE È CONSIGLIATO IMPOSTARE IL FORNO AD UNA TEMPERATURA SUPERIORE AL SET POINT DI COTTURA PREVISTO (ad esempio maggiore di circa 30°), INFORNARE E POI ABBASSARE LA TEMPERATURA AL SET POINT DI COTTURA DESIDERATO.

PER UNA MAGGIORE UNIFORMITÀ SI CONSIGLIA DI EVITARE TEMPERATURE SUPERIORI RISPETTO A QUELLE PREVISTE PER IL TIPO DI PRODOTTO IN COTTURA.

Per prodotti alti o che necessitano di più circolo d'aria utilizzare il portateglie ad 8 ripiani (opzionale su F60E ed F80E)

PER COTTURE DI PRODOTTI BASSI, DELICATI O CHE NECESSITANO MAGGIORMENTE DI RIMANERE ASCIUTTI SONO DA UTILIZZARE LE APPOSITE TEGLIE FORATE A BORDI RIBASSATI E CON APPOSITO TRATTAMENTO ANTIADERENTE PRESTANDO ATTENZIONE A NON UTILIZZARE A TEMPERATURE SUPERIORI A 220° (per la cura di queste teglie vedere il capitolo 4.2.1).

In caso di utilizzo di forno non a pieno carico è consigliabile mettere una teglia sopra ed una sotto vuote e le altre 1 si ed una no.

COTTURA STATICA: PER CERTI TIPI DI PRODOTTI, COME AD ESEMPIO I BIGNÈ, PUÒ ESSERE UTILE ESEGUIRE LA PRIMA PARTE DI COTTURA SENZA LA VENTILAZIONE; PER FARLO PRIMA PORTARE IL FORNO ALLA TEMPERATURA DESIDERATA, POI SPEGNERLO ED ESEGUIRE L'INFORNAMENTO, ASPETTARE IL TEMPO RITENUTO OPPORTUNO E POI RIAVVIARE IL FORNO IN MODO CHE SI RIACCENDANO RESISTENZE E VENTILAZIONE PER ESEGUIRE LA SECONDA PARTE DELLA COTTURA. Ad esempio indicativamente per i bignè riscaldare il forno a 250°, spegnerlo ed infornare, riavviare il forno con set point 200° e terminare la cottura.

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA

Sul montante anteriore della camera di cottura è situato il quadro comandi come mostrato in Fig. 15.

1. Interruttore generale (ON/OFF).
2. Variazione parametri e ricerca programmi memorizzati.
3. Display di lettura temperatura.
4. Display LCD per impostazioni programmi.
5. Tasto d'accensione/spegnimento (Start/Stop).
6. Tasto richiamo programmi (P).
7. Tasto timer di cottura manuale (Timer).
8. Tasto vapore (Steam).

Accensione:

All'accensione viene indicato sul display LCD l'ultimo programma precedentemente eseguito. Sul display LCD sono indicati:

-nella prima riga: il **nome del prodotto**;

-nella seconda riga (a partire da sinistra): il **tempo impostato per la cottura** espresso in minuti, la **temperatura di cottura** in gradi centigradi (°C), il **numero** del programma.

Esercitando una pressione sui pulsanti contrassegnati dai simboli "🡅" (***Up* +**) e "🡇" (***Down* -**) è possibile scorrere i diversi programmi memorizzati.

Per scorrere i programmi in memoria in ordine di numero di memorizzazione (invece che in ordine di nome del prodotto), è sufficiente premere una volta il pulsante "**P**": in questo modo sul *display viene visualizzato soltanto il numero del programma.* Premendo i pulsanti "🡅" (***Up* +**) e "🡇" (***Down* -**) sarà quindi possibile ricercare il numero di programma desiderato. Trascorsi alcuni secondi senza aver effettuato alcuna ricerca, sul display verrà di nuovo visualizzato il programma con il nome del prodotto.

Memorizzazione dei programmi:

Per memorizzare un nuovo programma è sufficiente posizionarsi sul primo programma vuoto disponibile (**eccetto il programma n°1**) oppure su uno gia' esistente, se lo si vuole modificare, utilizzando i tasti "🡅" (***Up* +**) e "🡇" (***Down* -**).

Successivamente premere ***per 3 secondi*** il tasto "**P**": il primo carattere del "nome prodotto" inizierà a lampeggiare. Premendo i pulsanti "🡅" (***Up* +**) e "🡇" (***Down* -**) si effettua la scelta del carattere alfanumerico da immettere, premendo poi il tasto "**P**" si conferma l'immissione del carattere e, allo stesso tempo, si passa al carattere successivo.

Quando si è inserito il nome completo del prodotto, premendo il tasto "**P**" ***per 3 secondi*** si passa alla impostazione del **tempo** di cottura ***in minuti***.

Premendo di nuovo il tasto "**P**" si imposta la **temperatura** di cottura ***in °C***.

Premendo il tasto "**P**" ancora una volta si passa all'impostazione dei **tempi** (fino a 4) a cui effettuare la **vaporizzazione** e la **durata della vaporizzazione**: il primo tempo è espresso ***in secondi***, i successivi tre tempi sono espressi ***in minuti*** (dalla partenza della cottura) mentre la durata della vaporizzazione è espressa in secondi. Per confermare l'immissione di ogni tempo di vaporizzazione premere sempre il tasto "**P**".

Se non si desidera alcuna vaporizzazione nel programma di cottura, confermare a "0" (zero) ciascuno dei 4 tempi previsti.

Terminata l'immisione dei valori richiesti si esce automaticamente dalla programmazione e resta visualizzato il programma, pronto per essere eseguito.

Dopo l'inserimento del nome del programma è possibile uscire dalla programmazione in qualsiasi momento (anche a metà di questa) premendo ***per 3 secondi*** il tasto **P**".

Esecuzione:

Premendo il pulsante "**Start/Stop**" il forno si attiva. Possono verificarsi ora due eventualità:

1ª eventualità

Il forno si trova ad una temperatura inferiore alla temperatura richiesta dal programma di cottura scelto, pertanto si illumina ad intermittenza il led arancione presente sul pulsante "**P**" fino a quando non sarà raggiunta la temperatura di cottura memorizzata.

Al raggiungimento della temperatura si spegne il led arancione sul pulsante "**P**" e si accende quello verde mentre un **segnale acustico intermittente** segnala che è possibile introdurre nel forno il prodotto da cuocere.

*L'operatore inforna e preme di nuovo il tasto "**Start/Stop**".*

Da questo momento il display visualizza la scritta "ok", parte il conteggio del tempo di cottura e, a tempo ultimato, un **segnale acustico continuo** indica all'operatore che è ora di sfornare.

2ª eventualità

Il forno si trova già ad una temperatura maggiore o uguale alla temperatura memorizzata per il programma di cottura scelto pertanto il led verde sul pulsante "**P**" è acceso ad indicare che è possibile infornare subito.

*L'operatore inforna e preme il tasto "**Start/Stop**".*

Da questo momento il display visualizza al scritta "ok", parte il conteggio del tempo di cottura e, a tempo ultimato, **un segnale acustico continuo** indica all'operatore che è ora di sfornare.

*Il segnale acustico e' attivo per 1 minuto ma e' possibile fermarlo con il tasto "**Start/Stop**".*

Esecuzione in sequenza del programma n°100 e n°101

E' possibile eseguire in sequenza due programmi della memoria (n°100 e n°101).

Selezionato il programma n.100 premendo "**Start/Stop**" compare la domanda:

PROG100 + PROG101 ?
***SI* = "P"   *NO* = "Start/Stop"**

Selezionando "**SI**" la cottura terminerà dopo aver eseguito il programma n°100 + il n°101.
Selezionando "**NO**" la cottura si svolgerà normalmente eseguendo il solo programma n°100.
Questa opzione di programmi da eseguire in sequenza è prevista solo per il programma n°100 con il n°101.
Terminata l'esecuzione dei due programmi il forno si riporta alla temperatura del programma n°100.

Arresto esecuzione:
Per arrestare l'esecuzione di un programma già avviato possono verificarsi tre eventualità:
1ª eventualità
Il forno non si trova ancora alla temperatura richiesta dal programma, pertanto premendo "**Start/Stop**" la cottura avrà termine.
2ª eventualità
Il forno si trova già alla temperatura richiesta dal programma ma non è stato fatto partire il tempo, pertanto bisognerà premere il tasto "**Start/Stop**" 2 volte affinchè la cottura termini.
3ª eventualità
Il forno si trova già alla temperatura richiesta dal programma e sta eseguendo i minuti di cottura, pertanto premendo "**Start/Stop**" la cottura avrà termine.

Durante la cottura:
Durante la cottura nel display superiore viene visualizzato:
- il nome del prodotto
- la temperatura memorizzata
- il tempo restante per terminare la cottura

Sul display sottostante viene invece costantemente visualizzata la temperatura effettiva all'interno della camera di cottura del forno.

Funzionamento senza programmi memorizzati (manuale):
Il programma n°1 è dedicato alla gestione manuale del forno. Permette l'impostazione dei seguenti parametri:
- timer di cottura (in minuti)
- temperatura di set-point

Selezionare con i pulsanti contrassegnati dai simboli "🡅" (***Up*** **+**) e "🡇" (***Down*** **-**) il programma **n°1**.
Premendo ***per 3 secondi*** il tasto "**P**" il tempo di cottura impostato inizierà a lampeggiare sul display. Con i pulsanti "🡅" (***Up*** **+**) e "🡇" (***Down*** **-**) selezionare il tempo di cottura desiderato.
Premendo di nuovo il tasto "**P**" si imposta la **temperatura** di cottura ***in °C***. Con i pulsanti "🡅" (***Up*** **+**) e "🡇" (***Down*** **-**) selezionare la temperatura di cottura desiderata.
Premendo di nuovo il tasto "**P**" si imposta la **durata** della **vaporizzazione** (espressa in secondi). Con i pulsanti "🡅" (***Up*** **+**) e "🡇" (***Down*** **-**) selezionare il tempo desiderato (default 3 secondi). Confermare poi l'immissione del dato premendo il tasto "**P**".
Dopodiché, premendo "**Start/Stop**" il forno inizierà a salire in temperatura.
Durante la cottura è possibile modificare la temperatura del forno agendo semplicemente sui pulsanti "🡅" (***Up*** **+**) e "🡇" (***Down*** **-**). La conferma avviene in automatico dopo alcuni secondi.
Per attivare il timer di cottura premere il pulsante "**Timer**". Il led del pulsante si illumina per segnalare che il timer è attivo. Da questo momento il display visualizza al scritta "ok", parte il conteggio del tempo di cottura, e, a tempo ultimato, **un segnale acustico continuo** indica all'operatore che è ora di sfornare.
*Il segnale acustico e' attivo per 1 minuto ma e' possibile fermarlo con il tasto "**Start/Stop**".*
Con timer attivo è possibile interrompere in qualsiasi momento il conto alla rovescia premendo il pulsante "**Timer**". Il led si spegne e viene ripristinato nel display l'ultimo valore impostato.
Durante la cottura è possibile modificare il paramentro impostato premendo per alcuni secondi il pulsante "**Timer**"e agendo sui pulsanti "🡅" (***Up*** **+**) e "🡇" (***Down*** **-**) per modificare il valore. La conferma avviene in automatico dopo alcuni secondi.

Immissione manuale del vapore:
Il tasto "***Steam***" aziona la valvola di immissione del vapore nella camera di cottura. Ad ogni pressione il vapore esce per la durata prestabilita. Il led resta acceso per tutto il ciclo.
NOTA: In F60E-F80E ad ogni vaporizzazione è associato lo stop della ventilazione al fine di permettere il deposito del vapore sul prodotto.

Accensione della luce della camera di cottura:
L'illuminazione all'interno della camera di cottura è legata allo start/stop del forno.

3.3 SCARICO DEI VAPORI

Lo scarico dei vapori che si formano all'interno della camera di cottura è azionato dal pomello sul montante destro anteriore del forno (fig.19 part.A).
Con il pomello tirato verso l'esterno (fig.19 part.B) lo scarico é aperto, con il pomello spinto verso il forno (fig.19 part.C) lo scarico è chiuso.

3.4 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE SENZA UMIDIFICATORE (Solo F50E)

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 17.
1. Spia luminosa (ON/OFF).
2. Interruttore di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (light).
3. Termostato di accensione e regolazione

Per mettere in funzione la cella di lievitazione eseguire le seguenti fasi:
a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.17 part.3), si accende la spia (fig17 part.1).
b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C.
c) Per spegnere la cella di lievitazione portare il termostato (fig.17 part.3) a zero.

ATTENZIONE! Evitare il contatto con le resistenze poiché probabili cause di ustioni.

3.5 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 18.
1. Interruttore ON/OFF umidificatore
2. Spia luminosa cella on/off
3. Interruttore di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (light).

a) Aggiungere acqua nella vaschetta dell'umidificatore all'interno della cella di lievitazione. L'acqua deve raggiungere un livello di 2/3 cm. superiore al livello della resistenza.

NOTA: Ricordarsi di riempire la vaschetta dell'umidificatore per ottenere l'umidità, possibilmente con acqua decalcificata.

b) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.18 part.4), si accende la spia (fig.18 part.2).
c) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C.
d) Azionare l'interruttore (fig.18 part.1) per attivare la resistenza dell'umidificatore.
e) Una volta ottenuta la quantità di umidità desiderata all'interno della cella di lievitazione, spegnere l'interruttore (fig.18 part.1).
   Qualora si desiderasse ulteriore umidità riattivare lo stesso interruttore.
f) Per spegnere le resistenze della cella di lievitazione portare il termostato (fig.18 part.4) a zero.

ATTENZIONE! Evitare il contatto con le resistenze poiché probabili cause di ustioni.

3.6 MESSA IN FUNZIONE ASPIRATORE CAPPA

La cappa può essere fornita con un aspiratore dei vapori di cottura.
L'interruttore di azionamento dell'aspiratore è disposto sul lato anteriore destro della cappa (fig.23 part. C).
a) Azionare l'interruttore per attivare l'aspirazione.
b) Per spegnere l'aspiratore portare l'interruttore nella posizione "O".

3.7 FERMATA

- Spegnere portandoli in posizione "O" gli interruttori generali del forno (fig.15 part. 1), delle celle di lievitazione (fig.17 part.2-3) (fig.18 part.1-3-4), dell'aspiratore della cappa (fig.23 part. C).
- Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni alle apparecchiature
- Aprire lo sportello del forno.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione ed attendere che l'apparecchiatura scenda di temperatura ambiente. Utilizzare sempre opportuni dispositivi di protezione (guanti, occhiali…).

Tutti gli accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.

4.2 PULIZIA ORDINARIA

Eseguite le operazioni al punto 4.1 per la pulizia ordinaria procedere come segue.

Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti eventuali residui che possano essersi creati durante la cottura utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinate nel verso della satinatura.

Eseguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.

E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.

NOTA: Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

NOTA: In particolare il vetro della camera di cottura è munito sul lato esterno di uno strato atermico, per evitare di rovinarlo non deve essere pulito assolutamente con pagliette, abrasivi o prodotti detergenti polverosi ma esclusivamente con acqua saponata tiepida.

Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc…) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell' apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

4.2.1 CURA E MANTENIMENTO TEGLIA CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

NOTA! Cosa fare:

- Movimentare teglie rivestite con adeguata cautela.
- Pulire esclusivamente con acqua calda (in lavastoviglie a max 50°C), con agenti a PH neutro, utilizzando panni morbidi.
- Utilizzare una pressione di lavaggio inferiore alle 5 bar.
- Asciugare le teglie prima di utilizzarle nuovamente.
- Nella movimentazione fare attenzione alle cadute ed ai colpi.
- Non sovrapporre.
- Stoccare il prodotto pulito ed in luogo igienicamente adeguato, asciutto e privo di polveri.

NOTA! Cosa non fare:

- Non pulire mai le teglie rivestite con attrezzi appuntiti o abrasivi, danneggerebbero il trattamento pregiudicandone l'efficacia.
- Non lavare in alta pressione (superiori alle 5 bar) e non utilizzare soluzioni alcaline o aggressive o non idonee all'uso alimentare.
- Non riscaldare a vuoto.
- Non utilizzare se bagnate o umide.
- Non utilizzare a temperature superiori a 220°

4.3 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

- Scollegarla dall'alimentazione elettrica.
- Coprirla per proteggerla dalla polvere.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Eseguire la pulizia prima di riutilizzarla.

ATTENZIONE

LE ISTRUZIONI SEGUENTI RELATIVE ALLA "MANUTENZIONE STRAORDINARIA" SONO STRETTAMENTE RISERVATE A PERSONALE TECNICO SPECIALIZZATO MUNITO DI REGOLARE LICENZA, RICONOSCIUTO ED ABILITATO DALLA DITTA COSTRUTTRICE.

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza, riconosciuto ed abilitato dalla ditta costruttrice.
Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione e dopo aver scollegato i cavi d'alimentazione dalla presa di corrente.
Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.
ATTENZIONE! Periodicamente ed ogni qualvolta si presentino anomalie di funzionamento, l'apparecchiatura deve essere controllata da un tecnico specializzato che deve verificare lo stato dell'apparecchiatura.
ATTENZIONE! Alcune operazioni di seguito elencate necessitano di almeno due persone.

5.2 PULIZIA GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue.
Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura. Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni tutti i residui che si sono creati utilizzando un panno o spugna inumiditi, eventualmente con acqua saponata e poi sciacquare ed asciugare, pulendo le parti satinate nel verso della satinatura.
ATTENZIONE! Asportare regolarmente e con cura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni.
ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione. Evitare che l'acqua o eventuali prodotti utilizzati, vengano a contatto con le parti elettriche.
E' vietato utilizzare per la pulizia detergenti nocivi alla salute.
NOTA! Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.
NOTA: In particolare il vetro della camera di cottura è munito sul lato esterno di uno strato atermico, per evitare di rovinarlo non deve essere pulito assolutamente con pagliette, abrasivi o prodotti detergenti polverosi ma esclusivamente con acqua saponata tiepida.
Non utilizzare solventi, prodotti detergenti contenenti sostanze aggressive (clorate, acide, corrosive, abrasive, ecc…) o utensili che possano danneggiare le superfici; prima di riavviare prestare attenzione a non lasciare nell' apparecchiatura quanto usato per la pulizia.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.3.1 SOSTITUZIONE MOTORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del motore procedere nel modo seguente:(Vedi tav.A)

F50E
- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio
- Aprire lo sportello e togliere la griglia porta teglia di Dx. e la griglia porta teglia di Sn.
- Estrarre la griglia posteriore
- Togliere la ventola svitando la vite (part.13 tav. A)
- Scollegare i faston del motore
- Estrarre il motore svitando le viti (part.16 tav A)
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

F60E-F80E
- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio.
- Aprire lo sportello
- Svitare le viti di fissaggio dell'elemento portateglie
- Estrarre l'elemento portateglie
- Togliere la ventola (part.13 tav.A) svitando la vite di fissaggio e sfilandola con un estrattore;
- Estrarre il motore (part.16 tav.A), svitando le viti di fissaggio sul retro del forno.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.2 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione delle resistenze procedere nel modo seguente: :(Vedi tav.A)

F50E
- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i faston della resistenza.
- Aprire lo sportello e togliere la griglia porta teglie di Dx. e la griglia portateglia di Sx.
- Estrarre la griglia posteriore
- Svitare le viti del piastrino
- Estrarre la resistenza (part.17 tav.A)
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

F60E-F80E
- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio;
- Scollegare i capicorda ad occhiello delle resistenze;
- Aprire lo sportello
- Svitare le viti di fissaggio dell'elemento portateglie
- Estrarre l'elemento portateglie
- Svitare le viti serraggio poste sul retro del forno
- Estrarre le resistenze; (part.17 tav.A)
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.3 SOSTITUZIONE DELLA TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della termocoppia procedere nel modo seguente: :(Vedi tav.A)
- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio;
- Sostituire la termocoppia (part.12 tav.A) sfilandola dal suo alloggiamento;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.4 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Verificare periodicamente la funzionalità del termostato di sicurezza.
Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere nel modo seguente: :(Vedi tav.A)

F50E
- Svitare il cappuccio ed il dado di fissaggio del termostato (part.3 tav.A);
- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio;
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della lana di roccia isolante, svitando l'apposito carter di copertura e rimuovendo con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- Sfilare il termostato e scollegare i faston;
- Sostituire il termostato con il relativo sensore e la parte di lana di roccia usurata se necessario;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

F60E-F80E
- Svitare le viti di fissaggio anteriori (fig. 20 part. 2)ed estrarre il quadro comandi facendolo scorrere sulla sua guida
- Aprire lo sportello e svitare le viti di fissaggio dell'elemento portateglie
- Estrarre l'elemento portateglie
- Scollegare i faston del termostato (part.3 tav.A), togliere il tappo per il riarmo e togliere il dado di fissaggio del termostato
- Togliere il piastrino di fissaggio bulbo del termostato svitando le rispettive viti poste all'interno dellla camera di cottura
- Assicurare un filo al bulbo del termostato da sostituire, sfilare il bulbo e smontare il termostato
- Slegare il filo ed assicurarlo al bulbo del nuovo termostato per aiutarsi ad infilarlo nella sua sede

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio e richiudere con silicone per alte temperature il foro di ingresso del bulbo all'interno della camera di cottura

5.3.5 SOSTITUZIONE TELERUTTORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del teleruttore procedere nel modo seguente:

F50E

- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i faston del teleruttore (part. 7 tav. A)
- Sostituire il teleruttore sganciandolo dalla barra omega
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

F60E-F80E

- Svitando le viti di fissaggio (Part.2 Fig.20)anteriori estrarre tutto il quadro elettrico (Part.1 Fig.20) verso la parte anteriore facendolo scorrere sulla sua guida;
- Scollegare i capicorda del teleruttore;
- Sostituire il teleruttore sganciandolo dalla barra omega(part.7 tav.A);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.6 SOSTITUZIONE TRASFORMATORE BASSA TENSIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del trasformatore procedere nel modo seguente:

F50E

- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i faston del trasformatore (part.2 tav. A)
- Svitare le viti di fissaggio
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

F60E-F80E

- Svitando le viti di fissaggio (Part.2 Fig.20)anteriori estrarre tutto il quadro elettrico (Part.1 Fig.20) verso la parte anteriore facendolo scorrere sulla sua guida;
- Scollegare i capicorda del trasformatore (part.2 tav.A)
- Svitare la vite di fissaggio e sostituirlo;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.7 SOSTITUZIONE RELE' 12V

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del relé procedere nel modo seguente:

F50E

- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio
- Sfilare dallo zoccolo il relè (part.6 tav.A)
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

F60E-F80E

- Svitando le viti di fissaggio (Part.2 Fig.20)anteriori estrarre tutto il quadro elettrico (Part.1 Fig.20)verso la parte anteriore facendolo scorrere sulla sua guida;
- Sfilare dallo zoccolo e sostituire il relè (part.6 tav.A);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.8 SOSTITUZIONE PIROMETRO

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del pirometro procedere nel modo seguente:

F50E

- Togliere il quadro comandi anteriore svitando le viti di fissaggio;
- Togliere il carter copertura del pirometro digitale e gli angolari di fissaggio;
- Scollegare i connettori del pirometro;
- Sostituire il pirometro(part.9 tav.A);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

F60E-F80E

- Svitando le viti di fissaggio (Part.2 Fig.20) anteriori estrarre tutto il quadro elettrico (Part.1 Fig.20) verso la parte anteriore facendolo scorrere sulla sua guida;
- Togliere i dadi e sfilare il pirometro (part.9 tav.A);
- Sfilare gli innesti dei collegamenti elettrici del pirometro;
- Sostituire il pirometro;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.3.9 SOSTITUZIONE LAMPADINE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione delle lampadine procedere nel modo seguente:

- Aprire lo sportello
- Girare di ¼ di giro le due viti (Fig.21 Part.A) di fissaggio vetro.
- Aprire delicatamente il vetro incernierato allo sportello rendendo così possibile l'accesso alla parte interna;
- Sfilare le lampadine (part.27 tav.A);
- Sostituire le lampadine con uguali di pari tensione e potenza;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.10 SOSTITUZIONE INTERRUTTORE GENERALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dell'interruttore generale procedere nel modo seguente:

F50E

- Togliere il quadro comandi anteriore svitando le viti di fissaggio;
- Togliere il carter posteriore di copertura sul quadro comandi;
- Scollegare i faston dall'interruttore;
- Sostituire l'interruttore (part.4 tav.A);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

F60E-F80E

- Svitando le viti di fissaggio (Part.2 Fig.20) anteriori estrarre tutto il quadro elettrico (Part.1 Fig.20) verso la parte anteriore facendolo scorrere sulla sua guida;
- Scollegare i faston dall'interruttore (part.4 tav.A);
- Sostituire l'interruttore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.11 SOSTITUZIONE PROGRAMMATORE CICLICO CON MOTORINO (Solo F50E)

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del programmatore ciclico con motorino procedere nel modo seguente:

- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio
- Scollegare i cavi elettrici del programmatore (part.22, 23 tav.A)
- Svitare le viti di fissaggio
- Eseguire le operazione inverse per il rimontaggio.

5.3.12 APERTURA VETRO INTERNO SPORTELLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere come segue:

- Aprire lo sportello
- Girare di ¼ di giro le due viti (Fig.21 Part.A) di fissaggio vetro
- Aprire delicatamente il vetro incernierato allo sportello rendendo così possibile l'accesso alla parte interna
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio
- In caso di sostituzione del vetro della camera di cottura il nuovo deve essere montato con la parte più liscia verso l'interno della camera.
- Su F50E fare attenzione che il centro dello scanso corrisponda con il centro della maniglia

5.4 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE

5.4.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:

- Svitare la calotta (part.16 tav.B) e sostituire la lampadina (part.8 tav.B) e/o la calotta;
- Riavvitare la calotta.

5.4.2 SOSTITUZIONE DEL POMELLO (Solo F50L)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pomello procedere nel seguente modo:

- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione;
- Togliere il tappo;
- Svitare il dado di fissaggio interno del pomello;
- Sostituire il pomello (part.2 tav.B) e riavvitare il dado di fissaggio;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.3 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA E DELLA GHIERA DEL TERMOSTATO (Solo F50L)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la manopola del termostato e/o la relativa ghiera si sostituiscono all'esterno della cella, eseguendo le seguenti operazioni:

- Togliere la manopola (part.5 tav.B) del termostato fissata a pressione;
- Svitare la ghiera di fissaggio (part.6 tav.B);
- Sostituire la ghiera e/o la manopola.

5.4.4 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA DEL TERMOSTATO (F50L UM – F60/80L UM)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la manopola del termostato si sostituisce all'esterno della cella, eseguendo le seguenti operazioni:
- Togliere la manopola (part.5 tav.B) del termostato fissata a pressione;
- Sostituire la manopola.

5.4.5 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:
- Togliere le viti di fissaggio del quadro;
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere la manopola del termostato e della ghiera (vedere punto 5.4.3);
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della cella;
- Sostituire il termostato (part.7 tav.B) con il relativo sensore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.4.6 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA GIALLA E DELL'INTERRUTTORE LUCE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della spia luminosa gialla e dell'interruttore luce procedere nel seguente modo:

F50L
- Togliere le viti di fissaggio del quadro;
- Scollegare i faston, sia della spia gialla (part.14 tav.B);sia dell'interruttore luce (part.4 tav.B);
- Sostituire la spia luminosa gialla;
- Sostituire l'interruttore luce;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

F50L UM
- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione;
- Rimuovere le guide portateglie sul lato destro;
- Rimuovere il montante interno destro portateglie svitando le viti di fissaggio;
- Scollegare i faston della spia gialla (part.3 tav.B) e/o dell'interruttore luce (part.4 tav.B);
- Sostituire la spia luminosa gialla e/o l'interruttore luce;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

F60/80L UM
- Aprire lo sportello della cella di lievitazione;
- Togliere le viti di fissaggio del quadro comandi(Fig.22 part A-B);
- Scollegare i faston della spia gialla (part.3 tav.B) e/o dell'interruttore luce (part.4 tav.B);
- Sostituire la spia luminosa gialla e/o l'interruttore luce;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio

5.4.7 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:
- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione;
- Rimuovere le guide portateglie;
- Rimuovere il carter protezione resistenze;
- Svitare le viti di fissaggio resistenze;
- Scollegare i fili di alimentazione delle resistenze;
- Togliere le resistenze (part.10 tav.B);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

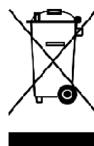
5.5 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

5.5.1 SOSTITUZIONE RESISTENZA DELLA VASCHETTA

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione della resistenza procedere nel seguente modo:
- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione;
- Rimuovere le guide portateglie sul lato destro;
- Svitare le viti di fissaggio;
- Scollegare i fili di alimentazione della resistenza;
- Togliere la resistenza (part.19 tav.B);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio della nuova.

5.6 SMANTELLAMENTO

Al momento dello smantellamento dell’apparecchiatura o dei ricambi, occorre separare i vari componenti per tipologia di materiale e provvederne poi allo smaltimento in conformità a leggi e norme vigenti.



La presenza di un contenitore mobile barrato segnala che all’interno dell’Unione Europea i componenti elettrici sono soggetti a raccolta speciale alla fine del ciclo di vita. Oltre che al presente dispositivo,tale norma si applica a tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo.Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani indifferenziati

6 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole:

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:
- Tipo apparecchiatura
- Numero di matricola
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

INDEX

Note:
This catalogue is printed in five different languages Original instructions in Italian and translations of the original instructions into English, French, German and Spanish.

WARRANTY
Standards and rules

The warranty is limited to the replacement, ex works, of the part found to be broken or faulty, due to a properly ascertained defect in material or workmanship.**The warranty does not cover any failure or breakage caused during transport by third parties, incorrect installation or maintenance, negligence or improper use, or tampering by third parties. The warranty also does not include glass panes, caps or covers, lamps, or anything else that is subject to normal wear and tear on the system and all of the accessories of same. It also does not cover the labour required to replace any parts under warranty.**
Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local dealer or directly to the Sales Division.

WARNING
This word indicates a hazard and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

NOTE
This word indicates a need for caution and it is used to call attention to operations that are of primary importance to the correct functioning and long working life of the appliance.

DEAR CUSTOMER
Before using the appliance, please read this user manual.
Oven safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency, to ensure the operator's safety .
This user manual intends to illustrate use and maintenance of the appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below. The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

IMPORTANT!
1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the oven.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This appliance must only be employed for the purposes for which it was expressly designed, i.e., to cook bread and pastries or similar food products. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use may be classed as improper.**
6. **The appliance is intended only for collective use and must be used only by a qualified professional user trained to operate it. The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience or training. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **In the event of breakdown and/or malfunction, always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
9. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the oven.**
10. **Should the oven be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his/her premises and leave the oven behind, always ensure that this manual remains with the oven, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**
11. **If the power cable is damaged in any way, it must be replaced by a technical assistance service approved by the manufacturer, in order to prevent all risks.**
12. **During installation, should there be any disturbance to equipment sharing the same power supply source, make sure that the impedance is suitable at the interface point and that the service current capacity is correctly sized for appliance emissions to conform to EN 61000-3-11 and EN 61000-3-12 standards and subsequent modifications.**

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

The oven comprises several units positioned one on top of the other, which basically form two distinct and complementary elements:
- upper baking chamber
- lower support or leavening compartment

The baking section comprises a baking chamber fitted with tray rack.
The baking chamber is totally independent and is equipped with electronic temperature regulator, safety thermostat, steaming system, timer and with a door with double glazing, independent hinge and locking handle.
The internal structure of the oven is in stainless steel. Baking is even thanks to an exclusive baking temperature optimisation and regulation system, comprising constant temperature detection in two different points of the chamber (F60E and F80E only) and a controlled air circulation system.
The bottom unit can be used as a support for the cooking element, and it can be either open or closed.
The open unit (support element) is comprised of a painted metal structure fitted with tray rack guides.
The closed unit (leavening compartment) is comprised of a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

1.2 APPLIED DIRECTIVES

This equipment conforms to the following Directives:
Low Voltage Directive 2006/95/EC
Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC

1.3 WORKPLACES

The appliance is programmed by the operator using the control panels on the front of the oven, and it must be attended to while in operation.
The doors giving access to the oven are located at the front.

1.4 MODELS

The following models are available:
F50 E
F60 E
F80 E

1.5 TECHNICAL DATA (See TAB. 1)

1.6 DIMENSIONS AND WEIGHTS (see Fig.1)

1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centres, always give the SERIAL NUMBER, which can be found on
the plate fixed as shown in fig.2.

1.8 LABELLING

The oven is supplied with warning labels at the points shown in fig.3.



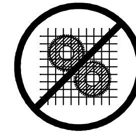
IMPORTANT! On the equipment surface there is a burn risk due to high temperature elements. For any intervention or action wait for the appliance to cool to room temperature and always use suitable protective equipment (gloves, glasses…).



IMPORTANT! Presence of dangerous voltage. Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, eyewear...).



IMPORTANT! Danger from boiling liquids**.** To avoid scalding, do not use containers filled with liquids or cook foods which become fluid when heated in higher amounts than those which can be easily kept under control.



IMPORTANT! Moving parts.

1.9 ACCESSORIES

The oven is equipped with the following accessories:
- Cell (optional humidifier on F50E).
- Extraction (optional) fig. 23
- Tray rack with 8 shelves (optional for F60E-F80E)

1.10 NOISE

This appliance is a piece of technical working equipment which normally, with the operator in position does not exceed a noise emissions threshold of 74 dB (A)
(single baking chamber configuration).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The oven is generally delivered fastened to wooden pallets, using overland transport (fig. 4).
The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

2.2 LIFTING AND MOVEMENT

NOTE! On receiving the oven it is advisable to check its conditions and quality.
Raise the equipment using only and exclusively the points indicated in fig.5, after removing the caps as shown.
IMPORTANT! The appliance must not be transported manually.
Position the appliance in a suitably hygienic, clean, dry and dust-free area, making sure that it is stable. Reposition the caps in the holes. The packaging must be disposed of in compliance with current regulations.

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits: Working temperature: +5°C - +40°C
Relative humidity: 15% - 95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

IMPORTANT! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:
- **Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.**
- **Directives and indications issued by the electricity supplier.**
- **Local building and fire-prevention laws**
- **Accident prevention regulations**
- **Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.**

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive. Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or petroleum.
The single elements used to set up the oven need to be stacked as shown in figure 6, placing them one on top of the other.
The oven must also be positioned in a well-aired room, at a distance of at least 10 cm from the left side wall, 20 cm from the rear wall and 50 cm from the right side wall (fig.7). This distance of 50 cm is essential in order to guarantee access during maintenance operations.
Take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore,
consider the possibility to be able to move the oven.
F80E only: The oven will cook using trays 80 cm deep or trays 60 cm deep. For the latter it is possible to fit the screws and nuts in the holes provided on the tray holder guides, so as to make standard positioning possible.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 STEAM AND CONDENSATION EXHAUST CONNECTION

IMPORTANT! Connection of the steam exhaust must only be carried out by specialised personnel.
The steam exhaust is on the top of the oven and needs to be connected to a flue or to the outside.
NOTE! In case there is a hood over the oven , connect it as in Fig. 8a using a pipe with a minimum diameter of 150 mm.

If __there is no hood over the oven__ **, connect it as in Fig. 8b using a pipe with a minimum diameter of 150 mm for F60E and F80E, and a pipe with a minimum diameter of 110 mm for F50E.**
THE SMOKE EXHAUST FITTING IS PROVIDED (item Z in Fig. 8b) THIS MUST ONLY BE USED WHEN THERE IS __**NO OVEN HOOD**__ **PRESENT.**
The exhaust pipe must be inserted into the oven exhaust outlet. Any extensions need to be fitted so that the
top pipes enter the bottom ones.
In case of installation of the special extractor, this will remain in position, as shown in Fig.23
NOTE! If the vapour is not exhausted properly, this will affect the baking results; if necessary, assess the possibility to install the relevant extractor.
The fittings for the condensation drainage pipes are on the back, for the hood, item A in fig. 13, for the F60E oven, item B in fig. 14; for the F50E oven,
item G in fig. 12; proceed to make the connections using pipes with a suitable diameter and secure them with pipe clamps, connecting them to a suitable outlet.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local requirements
of CEI (Electric Quality Assurance Corporation.)
Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.
Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the oven is to be connected has been turned to the “off” position and the wires connecting to the power socket have been disconnected.
The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

IMPORTANT! Each baking chamber must be fitted, by the customer, with a main thermo-magnetic differential type four-pole switch, with a threshold Id of 0.03A suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains.
NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.
The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig. 2). When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.
According to the voltage for which the oven has been made, which is stated on the rating plate (fig.2), fit a plug as listed here below:

Voltage	Plug	F50E	F60E	F80E
V400 3N	3P + N +⏚	16 A	32 A	63 A
V230 3	3P +⏚	32 A	63 A	63 A
V230 1N	2P +⏚	63 A		

__**F60E-F80E**__
- Fitting the power plug (fig.9).

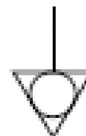
To carry out electrical connection use the rear cable, which must be fitted with a plug for connection to the system. Connection must be carried out as illustrated in (Fig.9).

__**F50E**__
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 10). The connection cable must be supplied by the installer.
Insert a cable with a suitable cross-section (see technical data, table 1) into the relevant cable gland (Item A-fig.11) and connect it to the terminal board, as shown in
figure 16.

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.

NOTE! For F60E-F80E make sure that the direction of rotation is the one indicated by the arrows on the vertical back wall of the baking chamber, and if it is not, reverse the position of one phase wire in the power plug.

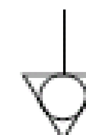
IMPORTANT! It is essential that the appliance be properly earthed. To do this, use the yellow/green wire and the connection cable only. The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation HO7RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data in TAB.1)
These appliances must also be included in the equipotential system. The terminal provided for this purpose is located at the back (fig.11 part.B).It is marked with the symbol TERMINAL FOR EQUIPOTENTIAL CONNECTION.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ± 10%.

2.5.2.2. LEAVENING COMPARTMENT ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT! The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.
NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.
The leavening compartment is delivered with a voltage of 230V 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate (fig.2).
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the left hand rear side of the compartment (fig.10).
The connection cable must be supplied by the installer.
The **flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation HO7RN-F, and it must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data in TAB.1.) .**
When connecting to the power mains, it is necessary to fit a plug that complies with the standards and regulations in force.
Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data in TAB.1) into the cable gland provided (item A - fig.11) and then connect it to the terminal board as illustrated in figure 16.
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.
IMPORTANT! It is essential that the appliance be properly earthed.
A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 16). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.
These appliances must also be included in the equipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance (fig.11
item B). It is marked with the symbol TERMINAL FOR THE EQUIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ± 10%.

2.5.3. CONNECTION TO THE HYDRAULIC NET

Connection to the water supply mains must comply with the regulations in force and flexible pipes for the connection to the water supply network must
comply with IEC 61770 and subsequent modifications.
Connect a copper or iron pipe to the relevant threaded fitting (item C - fig.12 – F50E) (item C. fig.13 – F60E/F80E) on the back of the baking chamber. For the working pressure, see the technical data in TAB.1.
IMPORTANT! A stop cock must be fitted upstream of every baking chamber water supply system.
NOTE! The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the above safety precautions.

3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

IMPORTANT! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:
- **all electrical and earthing connections have been properly made.**
- **all steam exhaust connection operations have been properly made.**
- **all control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.**

Before using the oven, clean it as described in point 4.2.

IMPORTANT! Before each start-up of the oven:
- **The labels on the oven (fig.3) must be undamaged and legible, otherwise they must be replaced; fastening elements must be present and working properly.- Any damaged or missing parts must be replaced and properly fitted before the appliance is used.**

IMPORTANT! :
- **The oven must always be under surveillance when in operation.**
- **During operation the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, and therefore, care must be taken not to touch them, so as to prevent scalding or burns.**
- **When opening the door, make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.**
- **Never allow unauthorised persons to approach the oven.**

NOTE! <u>DO NOT OVERLOAD THE TRAYS AND SET OUT PRODUCTS SO AS TO GUARANTEE</u> <u>THE BEST POSSIBLE PASSAGE OF AIR</u> (for example, setting them out like pawns on a chessboard).

<u>ALWAYS LEAVE A MINIMUM GAP BETWEEN THE PRODUCTS AND THE TRAY ABOVE</u> .

BEFORE PLACING ITEMS INSIDE THE OVEN, IT IS ADVISABLE TO SET IT TO A TEMPERATURE ABOVE THE ENVISAGED SET POINT FOR COOKING (for example, about 30° higher) AND THEN TO LOWER THE TEMPERATURE TO THE REQUIRED SET POINT FOR COOKING.

<u>FOR MORE EVEN RESULTS, IT IS RECOMMENDED TO AVOID TEMPERATURES ABOVE THOSE ENVISAGED FOR THE TYPE OF PRODUCT BEING COOKED</u>.

For tall products or products requiring more air circulation, use the tray rack with 8 shelves (optional on F60E and F80E)

TO COOK LOW, DELICATE PRODUCTS, OR PRODUCTS NEEDING TO STAY DRIER, USE THE SPECIAL PERFORATED TRAYS WITH LOW SIDES AND SPECIAL NON-STICK COATING, MAKING SURE NOT TO BAKE AT TEMPERATURES ABOVE 220° (for care of these trays, see chapter 4.2.1).

In case of using the oven when not full, it is advisable to place one tray on top with an empty tray underneath, and then to alternate the rest, like these.

<u>STATIC BAKING</u>: FOR SOME TYPES OF PRODUCT, SUCH AS CHOUX PASTRIES, FOR EXAMPLE, IT COULD BE USEFUL TO COOK INITIALLY WITHOUT VENTILATION; TO DO THIS, FIRST PREHEAT THE OVEN TO THE REQUIRED TEMPERATURE, THEN SWITCH IT OFF AND INSERT THE PRODUCTS. WAIT FOR THE TIME REQUIRED AND THEN START THE OVEN SO THAT THE HEATING ELEMENTS AND VENTILATION START UP FOR THE SECOND PART OF BAKING. For example, an approximation for choux pastries, preheat the oven to 250°, switch it off and place the pastries in the oven, then start it again at a set temperature of 200° and then complete the baking process.

3.2 PUTTING THE BAKING CHAMBER INTO SERVICE

The control panel is located on the front upright of the baking chamber, as shown in figure 15.

1. Main switch (ON/OFF)
2. Adjustment of parameters and searching for memorised programs
3. Temperature display
4. LCD display for program settings
5. Start/Stop button
6. Program recall button (P)
7. Manual cooking timer button (Timer).
8. Steam button (Steam)

Switching on:

When the oven is turned on, the program used most recently will appear on the LCD display. The LCD display indicates:
- *on the first line:* The name of the product
- *on the second line (from left to right):* the **time set for baking,** shown in minutes, the **baking temperature** in centigrade (°C), the **number of the program.**

Pressing gently on the buttons marked with the symbols "**↑**" (***Up +***) and "**↓**" (***Down -***) displays the programs memorised.

To see the programs stored in the order of memorisation number (instead of in the order of the product name), press the "**P**" button once: in this way, the *display will only show the number of the program.* Pressing the "**↑**" (***Up +***) and "**↓**" (***Down -***) buttons will search for the program number desired. After a few seconds with no search, the display will again

show the program with name of product.

Memorising a program :

To memorise a new program, it is sufficient to place the cursor on the first available empty program (**except the program no. 1**) or an existing

program, if it is to be edited, using the keys "**↑**" (***Up +***) and "**↓**" (***Down -***).

Then hold down the ***"P"***button for 3 seconds**:**"the first letter of the "product name" will begin to flash. Pressing the buttons "**↑**" (***Up +***) and "**↓**" (***Down -***) serves to select the alphanumeric character to input and then confirm with the "**P**" key, which then passes on to the next character.

When the complete product name is inserted, hold down the "**P**" key ***for 3 seconds to set the baking time* in minutes**.

Pressing **"P"** again sets the baking **temperature *in °C***.

Pressing "**P**" once again moves on to setting the **times** (up to 4) for **steaming:** the first is expressed **in seconds**, the following three are expressed in minutes (from beginning of baking time), while the steaming time is expressed in seconds. To confirm the setting of each steaming time, press "**P**".

If no steaming is desired in the baking program, confirm "0" (zero) at each of the 4 steaming times.

Once the requested values have been set, the system quit the programming mode automatically and the program remains displayed, ready for use. After entering the program name, it is possible to quit the programming mode at any time (even halfway through), by holding down ***the*** "P**"**key for 3 seconds.

Execution:

When the "**Start/Stop**" button is pressed, this starts the oven. One of two things will happen:

<u>1st case</u>

The oven will be at a temperature lower than the required temperature and this will cause the orange LED

to flash on the button "**P**" until the cooking temperature stored in the memory is reached.

The orange LED on the button "**P**" will switch off when the temperature is reached and the green LED will switch on, while an intermittent **buzzer will sound </460**

to inform the user that it is possible to place the product in the oven for baking.

*Once the food is placed in the oven, press the "**Start/Stop**" button again.*

The display will now read "ok" and the preset baking time now starts, at the end of which a **continuous buzzer** will warn the operator that the food can be removed from the oven.

<u>2nd case</u>

The oven is already at or above the temperature required by the baking program selected. The green LED on the **"P"** button is on, showing that the oven is ready for operation.

*Place food in the oven and press the "**Start/Stop**" button.*

The display will now read "ok" and the preset baking time now starts, at the end of which a **continuous buzzer** will warn the operator that the food can be removed from the oven.

*The buzzer sounds for 1 minute, but it can be turned off by pressing the "**Start/Stop**" button.*

Sequential use of programs 100 and 101

Two programs in the memory can be used sequentially (100 and 101). When program 100 is selected by pressing the "**Start/Stop**" button, the following question appears:

PROG100 + PROG101 ?
***SI* = "P"** ***NO* = "Start/Stop"**

By selecting **"SI"** baking will stop after running programs 100 + 101.

By selecting "**NO**" baking will be done normally, using only program 100.

This option for sequential use of programs is available only for program 100 with 101.

Once the two programs have ended the oven returns to the temperature of program 100.

Stopping a program:

To stop a program that has already started, there are three possibilities:

1st case

The oven has not yet reached the temperature required by the program. Press "**Start/Stop**" to stop baking.

2nd case

The oven is already at the temperature required by the program but timed baking has not yet started. Press "**Start/Stop**" twice to stop baking.

3rd case

The oven is already at the temperature required by the program and timed baking has started. Press "**Start/Stop**" to stop baking.

During baking:

During baking, the top display will show:
- the name of the product
- the memorised temperature
- the time remaining to the end of baking

On the lower display, the actual internal temperature inside the oven's baking chamber will be constantly displayed.

Operation without memorised programs (manual):

Program no. 1 serves for manual oven operation. It can be used to set the following:
- baking timer (in minutes)
- set-point temperature

Use the buttons marked with the symbols "🡅" (***Up +***) and "🡇" (***Down -***) to select program **no. 1**.

Hold down the **"P"** button ***for 3 seconds***: the set baking time will start flashing on the display. Use the "🡅" (***Up +***) and "🡇" (***Down -***) buttons to select the required baking time.

Press "**P**" again to set the **baking** temperature ***in °C***. Use the "🡅" (***Up +***) and "🡇" (***Down -***) buttons to select the required baking temperature.

Pressing **"P"** again sets the steaming **time in seconds**. Use the "🡅" (***Up +***) and "🡇" (***Down -***) buttons to select the required steaming time (default 3 seconds). Confirm this setting by pressing "**P**".

Then, pressing "**Start/Stop**" the oven temperature will start to rise.

While baking, it is possible to change the oven temperature using the "🡅" (***Up +***) and "🡇" (***Down -***) buttons. This will be confirmed automatically within a few seconds.

To start the baking timer, press the "**Timer**" button. The button LED will light up to show that the timer is working. The display will now read "ok" and the baking time will start, at the end of which a **continuous buzzer** will warn the operator that the food can be removed from the oven.

*The buzzer sounds for 1 minute, but it can be turned off by pressing the "**Start/Stop**" button.*

When the timer is in use, it is possible to stop the countdown at any time, by pressing the "**Timer**" button. The LED will switch off and the last value set will again be shown on the display.

It is possible to change the setting during baking by holding down the "**Timer**"button for a few seconds and using the "🡅" (***Up +***) and "🡇" (***Down -***) buttons to change the value. This will be confirmed automatically within a few seconds.

Manual steaming:

The "***Steam***" button activates the valve emitting steam into the baking chamber. Each time the button is pressed steam will be emitted into the chamber for the set time. The LED stays on for the whole cycle.

NOTE: On F60E-F80E models, each time steam is emitted, the fan stops to allow the steam to deposit on the food.

Turning the light on in the baking chamber

The light inside the baking chamber is linked to the start/stop of the oven.

3.3 STEAM EXHAUST

The steam that forms inside the baking chamber is exhausted using the ball knob on the front right hand side of the oven (fig.19 item A). When the ball knob is pulled out (fig.19 item B) the exhaust outlet is open, when the ball knob is pushed towards the oven (fig.16 item C) the outlet is closed.

3.4 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT WITHOUT HUMIDIFIER (F50E only)

The control panel is located on the front right-hand side of the leavening compartment, as shown in figure 17.

1. Indicator light (ON/OFF)
2. Internal lighting on/off switch (light).
3. On/off and regulation thermostat

To start the leavening compartment, proceed as follows:

a) Switch on the leavening compartment by turning the thermostat (fig.17 item 3); this will switch on the light (fig.17 item 1).
b) Set the required temperature, up to a maximum of 65°C.
c) To turn the leavening compartment off, turn the thermostat (fig.17 item 3) back to zero.

IMPORTANT! Do not touch the heating elements; there is a risk of burning or scalding.

3.5 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

The control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 18.

1. Humidifier ON/OFF switch.
2. Compartment on/off light.
3. Internal lighting on/off switch (light).

a) Fill the humidifier tray inside the leavening compartment with water. The water must reach 2-3 cm above the level of the heating element.

NOTE: Remember to fill the humidifier tray so as to obtain the necessary humidity, using demineralised water if possible.

b) Switch on the leavening compartment by turning the thermostat (fig.18 item 4); this will switch on the light (fig.18 item 2). c) Set the required temperature, up to a maximum of 65°C.
d) Press the switch (fig.18 item 1) to turn the humidifier heating element on.
e) Once the desired level of humidity has been obtained inside the leavening compartment, turn the switch off (fig.18 item 1). Should further humidity be required, turn the switch on again.
f) To turn the leavening compartment heating elements off, turn the thermostat (fig.18 item 4) back to zero.

IMPORTANT! Do not touch the heating elements; there is a risk of burning or scalding.

3.6 STARTING UP THE EXTRACTOR HOOD

The hood is available with an extractor for cooking vapours.

The main switch of the extractor is located on the front right side of the hood (fig.23 item C)

a) Enable the switch to start the extraction.
b) To switch off the extractor, move the switch to "O".

3.7 SHUT DOWN

- Switch off by moving the main switches of the oven (fig.15 item 1) to "O", and also the switches of the leavening compartment (fig.17 items 2-3) (fig.18 item 1-3-4) and the hood extractor (fig.23 item C).
- Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the equipment.
- Open the oven door.
- Turn off the stop cock.

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

IMPORTANT! Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and wait for the appliance to cool to room temperature. Always use suitable protective equipment (gloves, eyewear...)

All precautions are decisive in ensuring that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

4.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows:

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven any residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

Carefully clean all accessible parts.

WARNING! Every day, carefully clean off any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

IMPORTANT! Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Always take care to ensure that the water or other products used does not come into contact with electrical parts.
The use of toxic or harmful detergents is prohibited.
NOTE: Do not clean the tempered glass in the doors while it is still hot.
NOTE In particular, the outer side of the baking chamber glass has a heatproof layer; to avoid damaging this, do not clean it with scouring pads, abrasive materials or powdered detergents. Wash only with warm, soapy water.
Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. …) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

4.2.1 CARE OF TRAYS WITH NON-STICK COATINGS

NOTE! How to proceed:

- Always handle coated trays with care.
- Only clean with hot water (max. 50°C in dishwashers), with neutral pH detergents and a soft cloth.
- Use a washing pressure of less than 5 bar.
- Dry the trays before using them again.
- Take care not to drop or knock the trays while handling them.
- Do not stack.
- Store the clean tray in a suitably hygienic, dry and dust-free area.

NOTE! What not to do:

- Never clean coated trays with sharp or pointed utensils or abrasives, as these will damage the coating and make it less effective.
- Never wash at high pressure (above 5 bar) and never use alkaline or aggressive cleansing solutions or products not suitable for use with foods.
- Never heat when empty.
- Do not use if wet or damp.
- Never use at temperatures above 220°

4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Air the room from time to time.
- Clean it before reusing.

IMPORTANT

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, WHICH CONCERN "SPECIAL MAINTENANCE", ARE STRICTLY RESERVED TO SPECIALIST TECHNICIANS WITH THE RELEVANT LICENSE AND ALSO WITH MANUFACTURER APPROVAL

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

IMPORTANT! All maintenance operations and repairs must be carried out using suitable accident prevention equipment, by specialised and properly licensed technicians, recognised and approved by the manufacturer.

Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment and remove the plugs from the power sockets.

All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty and in exposure to risks

IMPORTANT! Regularly and any time that an anomaly occurs, the appliance must be inspected by a

a specialist technician who must check its condition.

IMPORTANT! Some operations, listed here below, need to be carried out by at least two people.

5.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows.

Clean the appliance overall on a regular basis. After leaving it to cool down, carefully remove, from internal and external parts, all residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

IMPORTANT! Carefully clean off regularly any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

IMPORTANT! Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Always take care to ensure that the water or other products use does not come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

NOTE! Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.

NOTE In particular, the outer side of the baking chamber glass has a heatproof layer; to avoid damaging this, do not clean it with scouring pads, abrasive materials or powdered detergents. Wash only with warm, soapy water.

Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. …) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.3.1 CHANGING THE MOTOR

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the motor proceed as follows:(See plate A)

F50E

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Open the door and remove the tray rack on the right and left sides.
- Remove the rear rack
- Unscrew and take out the fan (item 13 plate. A
- Disconnect the motor fastons.
- Unscrew and remove the motor (item 16 plate A)
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

F60E-F80E

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Open the door.
- Unfasten the tray rack fixing screws
- Remove the tray rack
- Remove the fan (item 13 plate A) by unfastening the fixing screw and sliding it out with an extractor;
- Remove the motor (item 16 plate A), by unfastening the fixing screws at the back of the oven.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.2 HEATING ELEMENT REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows: (See plate A)

F50E

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the heating element faston connectors.
- Open the door and remove the tray rack on the right and left sides.
- Take out the rear rack
- Unscrew the plate screws
- Take out the heating element (item 17 plate A)
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

F60E-F80E

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the heating element eyelet terminals;
- Open the door.
- Unfasten the tray rack fixing screws
- Remove the tray rack
- Unfasten the fixing screws on the back of the oven
- Remove the heating elements; (item 17 plate A)
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.3 CHANGING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouple proceed as follows: (See plate A)

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Replace the thermocouple (item 12 plate A) by pulling it out of its housing;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble

5.3.4. CHANGING THE SAFETY THERMOSTAT

WARNING! Regularly check that the safety thermostat is operating correctly.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows: (See plate A)

F50E

- Unscrew the cap and fastening nut of the thermostat (item 3 plate A);
- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, by unscrewing the casing and using a blade to remove the section of rock wool involved;
- Slide out the thermostat and disconnect fastons;
- Replace the thermostat and the respective sensor, along with any worn rock wool section, if necessary;
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

F60E-F80E

- Remove the two front fastening screws (Fig. 20 item 2) and take out the control panel, sliding it on its guide.
- Open the door and unfasten the tray rack fixing screws
- Remove the tray rack
- Disconnect the thermostat fastons (item 3 plate A),remove the reset cap and take out the fastening nut of the thermostat
- Remove the thermostat sensor fixing plate by unfastening the relative screws inside the baking chamber.
- Secure a wire to the thermostat sensor being replaced, slide it out and remove the thermostat
- Remove the wire and secure it to the sensor on the new thermostat, to help thread it through to its housing
- Carry out the steps in reverse order to reassemble and seal the sensor opening inside the baking chamber with silicone for high-temperature usage

5.3.5 REPLACING THE REMOTE CONTROL SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the remote control switch proceed as follows:

F50E
- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.
- Disconnect the thermostat fastons (item 7 plate. A)
- Replace the remote control switch, disconnecting it from the omega bar
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

F60E-F80E
- Unfasten the two front fixing screws (Item 2 Fig.20) and extract the whole electric panel (Item 1 Fig.20), sliding it forwards on its guide;
- Disconnect the remote control switch terminals;
- Replace the remote control switch, disconnecting it from the omega bar (item 7 plate A);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.6 REPLACING THE LOW-VOLTAGE TRANSFORMER
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the low voltage transformer proceed as follows:

F50E
- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws
- Disconnect the transformer fastons (item 2 plate A)
- Unfasten the fixing screws
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

F60E-F80E
- Unfasten the two front fixing screws (Item 2 Fig.20) and extract the whole electric panel (Item 1 Fig.20), sliding it forwards on its guide;
- Disconnect transformer terminals (item 2 plate A)
- Unfasten the fixing screw and replace the transformer;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.7 REPLACING THE 12V RELAY
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the relay proceed as follows:

F50E
- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws
- Remove the relay (item 6 plate A) from the base
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

F60E-F80E
- Unfasten the two front fixing screws (Item 2 Fig.20) and extract the whole electric panel (Item 1 Fig.20), sliding it forwards on its guide;
- Remove the relay (item 6 plate A) from the base and replace it;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.8 CHANGING THE PYROMETER
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the pyrometer proceed as follows:

F50E
- Remove the front control panel by unfastening the fixing screws;
- Remove the casing on the digital pyrometer and the corner fastenings;
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- Replace the pyrometer (item 9 plate A);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

F60E-F80E
- Unfasten the two front fixing screws (Item 2 Fig.20) and extract the whole electric panel (Item 1 Fig.20), sliding it forwards on its guide;
- Take off the nuts and remove the pyrometer (item 9 plate A);
- Disconnect the pyrometer electrical connectors;
- Replace the pyrometer;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.9 CHANGING THE LAMPS
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the lamps proceed as follows:
- Open the door.
- Turn the two screws (Fig. 21 Item A) fixing the glass by a ¼ turn.
- Gently open the glass panel hinged to the door, making it possible to access the inner part;
- Remove the old lamps (item 27 plate A);
- Replace the lamps with others of the same voltage and power;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.10 REPLACING THE MAIN SWITCH
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the main switch proceed as follows:

F50E
- Remove the front control panel by unfastening the fixing screws;
- Take off the casing on the rear of the control panel;
- Disconnect the switch faston connectors;
- Replace the switch (item 4 plate A);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

F60E-F80E
- Unfasten the two front fixing screws (Item 2 Fig.20) and take out the whole electric panel (Item 1 Fig.20), sliding it forwards on its guide;
- Disconnect the main switch faston connectors (item 4 plate A);
- Replace the main switch;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.11 REPLACING THE CYCLICAL PROGRAMMER WITH MOTOR (F50E only)
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the cyclical programmer with motor proceed as follows:
- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws
- Disconnect the wiring from the programmer (items 22, 23 plate A)
- Unfasten the fixing screws
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.12 OPENING THE INNER GLASS DOOR
After carrying out the operations described in point 5.1 above:
- Open the door
- Turn the two screws fastening the glass (Item A - Fig.21) by ¼ turn
- Gently open the glass that is hinged to the door, so that it is possible to access the internal part
- Refit by following these steps in reverse order.
- If the baking chamber glass is replaced, the new glass must be fitted with the smooth side facing the inside of the chamber.
- On the F50E, take care to make sure that the centre of the recess is level with the centre of the handle

5.4 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT

5.4.1 REPLACING THE LIGHT BULB
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, from the inside of the leavening compartment,proceed as follows:
- Unscrew the cover (item 16 plate B) and replace the bulb (item 8 plate B) and/or the cover itself;
- Refasten the cover.

5.4.2 CHANGING THE BALL KNOB (F50L only)
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the ball knob proceed as follows:
- Open the doors of the leavening compartment;
- Remove the cap;
- Unscrew the fixing nut inside the knob;
- Replace the knob (item 2 plate B) and tighten the fixing nut;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.3 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL AND BEZEL (F50L only)
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative bezel, proceed as follows from the outside of the compartment:
- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate B).
- Unscrew the fixing bezel (item 6 plate B);
- Replace the bezel and/or the dial.

5.4.4 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL (F50L UM – F60/80L UM)
After carrying out the operations described in 5.1, to replace the thermostat dial proceed as follows from the outside of the compartment:
- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate B);
- Replace the dial.

5.4.5 THERMOSTAT REPLACEMENT
After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:
- Remove the control panel fixing screws;
- Disconnect the thermostat faston connectors.

- Remove the thermostat dial and bezel (see point 5.4.3);
- Remove the thermostat sensor located inside the compartment;
- Replace the thermostat (item 7 plate B) and the respective sensor;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.6. REPLACING THE YELLOW INDICATOR LIGHT AND THE LIGHT SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the yellow indicator light and the light switch proceed as follows:

F50L
- Remove the control panel fixing screws;
- Disconnect the faston connectors for both the yellow indicator (item 14 plate B) and the light switch (item 4 plate B);
- Replace the yellow indicator light;
- Replace the light switch;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

F50L UM
- Open the doors of the leavening compartment;
- Remove the tray rack on the right side;
- Remove the inside upright of the tray rack by unfastening the fixing screws;
- Disconnect the yellow indicator light fastons (item 3 plate B) and/or the light switch fastons(item 4 plate B);
- Replace the yellow indicator light and/or the light switch;
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

F60/80L UM
- Open the doors of the leavening compartment;
- Remove the control panel fixing screws (Fig.22 items A-B);
- Disconnect the yellow indicator light fastons (item 3 plate B) and/or the light switch fastons (item 4 plate B);
- Replace the yellow indicator light and/or the light switch;
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

5.4.7 HEATING ELEMENT REPLACEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows:
- Open the doors of the leavening compartment;
- Remove the tray racks;
- Remove the protective casings from the heating elements;
- Loosen the screws fastening the heating elements;
- Disconnect the heating element supply wires;
- Remove the heating elements (item 10 plate B);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

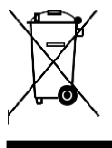
5.5 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING CHAMBER WITH HUMIDIFIER

5.5.1 REPLACING THE TRAY HEATING ELEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating element proceed as follows:
- Open the doors of the leavening compartment;
- Remove the tray rack on the right side;
- Unfasten the fixing screws;
- Disconnect the heating element supply wires;
- Remove the heating element (item 19 plate B);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.6 DISPOSAL

When the oven or its spare parts are dismantled, the various components must be sorted by type of material and disposed of in compliance with current local laws and regulations.



The presence of a wheeled dustbin with a line through it indicates that within the European Union electrical components are subject to special collection at the end of their working life. As well as to this device, the standard applies to all of its accessories
if marked with this symbol. Do not dispose of this product as normal urban waste

6 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

Plate A Baking chamber assembly F50E – F60E - F80 E
Plate B Leavening compartment assembly F50L – F50L UM – F60/80L UM
Plate C Wiring diagram F50E
Plate D Wiring diagram
Plate E Wiring diagram F60E - F80E
Plate F Wiring diagram F50L – F50L UM – F60/80L UM
Plate G Hood extraction kit wiring diagram F50E-F60E-F80E

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:
- Appliance type
- serial number
- Name of part
- Quantity required

TABLE DES MATIERES

Remarque:
Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues. Instructions originales en italien et traductions des instructions originales en anglais, français, allemand et espagnol.

GARANTIE
Normes et réglementation

La garantie est limitée au strict remplacement franco usine de la pièce éventuellement détériorée ou défectueuse, après constatation d'un défaut de matériau ou de fabrication. **La garantie ne couvre pas les éventuelles pannes dues au transport effectué par des tiers, à une mauvaise installation et un entretien incorrect, une utilisation négligente ou non soigneuse, la manipulation de la part de tiers. Sont également exclus de la garantie : les vitres, les calottes, les ampoules et tout autre élément sujet à une usure et détérioration normales de l'installation et de tout accessoire, ainsi que toute la main d'œuvre nécessaire au remplacement d'éventuelles pièces sous garantie.**
La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour les interventions techniques sous garantie, une demande écrite devra être effectuée au revendeur local ou à la Direction Commerciale.

ATTENTION
Cet avertissement indique un danger et sera utilisé à chaque fois que la sécurité de l'opérateur est menacée.

REMARQUE
Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence ; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable de l'appareil.

CHER CLIENT
Avant de commencer l'utilisation de ce four, nous vous invitons à lire ce manuel.
Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent rester en parfait état de fonctionnement.
Ce manuel a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur a l'obligation de respecter les indications qu'il contient. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis et sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

ATTENTION !

1. **Les descriptions ci-après concernent votre sécurité.**
2. **Veuillez lire ces instructions avec attention avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.**
3. **Conservez soigneusement ce manuel pour toute ultérieure consultation des différents opérateurs.**
4. **L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant par un personnel qualifié.**
5. **Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pâtes levées ou produits alimentaires analogues. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme impropre.**
6. **L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
7. **Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le Constructeur ; demander l'emploi de pièces de rechange originales.**
8. **Désactivez l'appareil en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement sans essayer de réparer le four vous-même .**
9. **Le non-respect des spécifications ci-dessus peut altérer la sécurité de cet appareil.**
10. **Si l'appareil devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement du propriétaire suite auquel l'appareil devait rester installé, s'assurer toujours que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.**
11. **Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, en prévention de tout risque.**
12. **Lors de l'installation, en cas de perturbations sur des appareils partageant la même alimentation, s'assurer de la présence au niveau de l'interface d'une impédance opportune et du dimensionnement correct de la capacité du courant de service, de façon à rendre les émissions de l'appareil conformes aux normes EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 et addenda successifs.**

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué de plusieurs modules superposés qui en réalité forment deux éléments d'utilisation distincts et complémentaires

- chambre de cuisson supérieure
- support ou étuve de fermentation inférieure

La section cuisson est formée par une chambre de cuisson dotée de porte-plateaux.

La chambre de cuisson est totalement indépendante, présente un réglage de la température de type électronique, est équipée d'un thermostat de sécurité, d'un vaporisateur, d'un temporisateur et d'une porte à double vitre ouvrante sur charnière indépendante et poignée de blocage.

La structure intérieure du four est en inox. La cuisson est uniforme grâce à un dispositif exclusif d'optimisation de l'uniformité de la température de cuisson par relevé constant sur deux points de la chambre (seulement F60E et F80E) et à une circulation d'air contrôlée.

Le module inférieur peut servir de support à l'élément cuisson et peut être ouvert ou fermé.

Le module ouvert (support) est constitué d'une structure en métal peint et peut être équipé d'un guide porte-plaques.

Le module fermé (étuve de fermentation) est constitué d'une structure en acier, revêtu de panneaux, avec des guides porte-plaques et thermostat pour le chauffage.

1.2 DIRECTIVES APPLIQUÉES

Cet appareil est conforme aux directives :
Directive Basse Tension 2006/95/CE
Directive Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE

1.3 POSTES DE TRAVAIL

L'appareil est programmé par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie frontale du four ; durant leur fonctionnement, il doit êtresurveillé.

La porte d'accès à l'appareil est située sur la partie avant du four.

1.4 MODÈLES

Les modèles prévus sont :
F50 E
F60 E
F80 E

1.5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (voir PL. 1)

1.6 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Fig. 1)

1.7 IDENTIFICATION

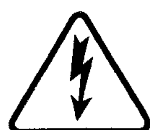
Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours indiquer le NUMERO DE SERIE du four, qui est situé sur la
plaquette fixée comme illustré en fig.2.

1.8 ÉTIQUETAGE

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 3.



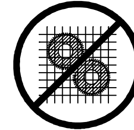
ATTENTION ! La surface de l'appareil présente un danger de brûlure due à la présence des éléments à température élevée. Pour tout type d'intervention ou toute opération, attendre que l'appareil redescende à la température ambiante et utiliser toujours des équipements de protection individuelle (gants, lunettes ...).



ATTENTION ! Présence de tension dangereuse. Avant d'effectuer toute opération de maintenance, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et / ou de l'étuve et attendre que l'équipement atteigne la température ambiante. Utiliser toujours des équipements de protection appropriés (gants, lunettes…).



ATTENTION ! Danger dû aux liquides bouillants. Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser des récipients remplis de liquides ou d'aliments qui fondent sous l'effet de la chaleur, en quantités supérieures à celles qui peuvent facilement être surveillées avec soin.



ATTENTION ! Composants en mouvement.

1.9 ACCESSOIRES

Le four est équipé des accessoires suivants :

- Étuve (humidificateur en option sur F50E).
- Aspiration (option) fig. 23
- Porte-plaques à 8 niveaux (option pour F60E-F80E)

1.10 BRUIT

Cet appareil est un équipement de travail, qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 74 dB (A) au poste de l'opérateur
(configuration à une chambre de cuisson).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Le four est expédié en principe monté sur des planches de bois par les moyens de transport terrestre (Fig. 4).

Les pièces individuelles sont protégées par un film plastique ou par une boîte en carton.

2.2 LEVAGE ET DÉPLACEMENT

REMARQUE : Lors de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité de l'appareil.

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 5, après avoir enlevé les bouchons comme illustré.

ATTENTION ! Le transport ne doit pas être effectué de façon manuelle.

Placer l'appareil dans un lieu adéquat d'un point de vue de l'hygiène, propre, sec et sans poussière. Contrôler sa stabilité. Remettre les bouchons à leur place dans les orifices. Jeter l'emballage en respectant les normes en vigueur.

2.3 SPÉCIFICATIONS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT

Pour le bon fonctionnement du four, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes : Température d'exercice : +5°C ÷ +40°C
Humidité relative : 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION ! Lors du positionnement, du montage et de l'installation, les spécifications suivantes doivent être respectées :

- **Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareils électriques.**
- **Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité.**
- **Règlements du bâtiment et contre les incendies locaux.**
- **Dispositions en vigueur en matière de prévention des accidents.**
- **Déterminations en vigueur du CEI.**

Enlever des panneaux externes du four la pellicule protectrice en la détachant lentement afin de l'enlever totalement le collant. Le cas échéant, enlever tous les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

Les différents modules choisis pour la configuration du four doivent être superposés comme indiqué en figure 6, positionnés l'un sur l'autre.

De plus, le four doit être situé dans un endroit bien aéré à une distance minimale de 10 cm de la paroi latérale gauche, 20 cm de celle du fond, et à 50 cm de la paroi droite (Fig.7). Cette distance de 50 cm est indispensable pour garantir l'accès en cas de travaux d'entretien.

Tenir compte du fait que pour certaines opérations de nettoyage/entretien, ces distances doivent être supérieures aux valeurs

indiquées ; par conséquent, prévoir la possibilité de déplacer le four pour effectuer ces opérations.

F80E seulement : Des plaques de 80 cm ou 60 cm de profondeur peuvent être utilisées pour la cuisson dans le four ; en cas d'utilisation de plaques de 60 cm, il est possible d'adapter les guides porte-plaques à l'aide des vis et des écrous fournis avec l'appareil.

2.5 BRANCHEMENTS

2.5.1 RACCORDEMENT ÉVACUATION DES VAPEURS ET CONDENSATION

ATTENTION ! Le raccordement de l'évacuation des vapeurs doit être exécuté exclusivement par un personnel qualifié.

L'évacuation des vapeurs se trouve dans la partie supérieure du four et doit être raccordée à un conduit ou à l'extérieur.

REMARQUE : En présence de hotte du four, raccorder comme indiqué en Fig. 8a avec un tuyau de diamètre minimum de 150 mm.

En l'absence de hotte, brancher comme indiqué en Fig. 8b avec un tuyau de diamètre minimum de 150 mm pour les modèles F60E et F80E, et avec un tuyau de diamètre minimum de 110 mm pour le F50E.

LE RACCORD D'ÉVACUATION DES FUMÉES FOURNI (détail Z en Fig. 8b) DOIT ÊTRE UTILISÉ EXCLUSIVEMENT EN L'ABSENCE DE HOTTE DU FOUR.

Le tuyau doit être introduit dans le conduit d'évacuation du four. Les extensions doivent aussi être réalisées de façon à ce que les tuyaux supérieurs entrent dans les tuyaux inférieurs.

En cas d'installation de l'aspirateur, celui-ci restera en position indiquée en Fig. 2.3

REMARQUE : Si l'évacuation des vapeurs ne se produit pas correctement, le résultat de la cuisson sera altéré ; si nécessaire, prévoir l'installation éventuelle de l'aspirateur.

Les raccords pour les tuyaux d'évacuation de la condensation se trouvent sur l'arrière, pour la hotte dét. A Fig. 13, pour le four F60E dét. B Fig. 14 ; pour le four F50E dét. G Fig. 12 ; procéder aux raccordements en utilisant des tuyaux de diamètre approprié à serrer avec des colliers et les raccorder à une opportune évacuation.

2.5.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

ATTENTION ! Le branchement électrique doit être exclusivement effectué par un personnel qualifié selon les dispositions en vigueur du CEI.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé en accord avec les normes européennes EN.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation auquel le four doit être relié est en position "off" et après avoir déconnectés les câbles d'alimentation de la prise de courant.

La plaquette d'identification contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct.

2.5.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION ! Pour chaque élément de cuisson le client doit se charger d'installer un interrupteur général de protection quadripolaire de type Différentiel Magnétothermique avec seuil de déclenchement Id 0,03A, adapté aux valeurs reportées sur la plaquette et permettant de débrancher séparément chaque appareil du réseau électrique.

REMARQUE : Le dispositif choisi devra se trouver à proximité des installations et être positionné dans un lieu facilement accessible.

La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque de matricule (fig.2). Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

Selon le voltage pour lequel le four est construit, figurant sur la plaque (fig.2), se munir de la fiche conforme, selon les indications du tableau ci-dessous:

Voltage	Fiche	F50E	F60E	F80E
V400 3N	3P + N + ⏚	16 A	32 A	63 A
V230 3	3P + ⏚	32 A	63 A	63 A
V230 1N	2P + ⏚	63 A		

F60E-F80E

- Montage de la fiche d'alimentation (fig.9).

Pour effectuer le branchement électrique, utiliser le câble arrière qui devra être pourvu d'une fiche pour le branchement à l'installation, ce branchement devra être effectué selon les illustrations (Fig.9).

F50E

Pour effectuer le branchement électrique, retirer le cache de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.10). Le câble de raccordement doit être fourni par l'installateur.

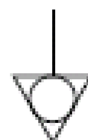
Insérer dans le trou passe-fil (Dét.A fig.11) le câble de section appropriée (voir pl. 1 caractéristiques techniques) et le brancher ensuite au bornier comme illustré respectivement en figure 16.

Une fois le branchement effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, reste à la valeur nominale de ±10%.

REMARQUE : Pour les modèles F60E-F80E, contrôler que le sens de rotation correspond bien au sens indiqué par les flèches situées sur la paroi du fond vertical de la chambre de cuisson ; inverser, autrement, une phase dans la fiche électrique.

ATTENTION ! L'appareil doit être impérativement et correctement mis à la terre. À cet effet, utiliser exclusivement le câble de branchement et uniquement le fil jaune/vert. Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc HO7RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale, voir données techniques PL.1.

De plus ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, le bornier prévu à cet effet se trouve sur l'arrière (fig.11 détail A). Il est marqué du symbole BORNE POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL



Le branchement effectué, contrôler que la tension d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne reste à la valeur nominale de ±10%.

2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'ETUVE DE FERMENTATION

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer pour la cellule un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.

REMARQUE : Le dispositif choisi devra se trouver à proximité des installations et être positionné dans un lieu facilement accessible.

L'étuve de fermentation est livrée avec tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.2). Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté postérieur de la cellule à gauche (fig.10).

Le câble de branchement doit être mis à disposition par l'installateur.

Le câble flexible pour le raccordement à la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc HO7RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale, voir données techniques PL.1.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

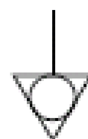
Insérer dans le trou passe-câble approprié (Fig.11 détail. A) un câble de section selon les données techniques PL.1 et le relier ensuite au bornier comme l'indique la figure 16.

Une fois le branchement effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, soit proche de la valeur nominale de ±10%.

ATTENTION ! L'appareil doit être impérativement et correctement mis à la terre.

Le bornier de branchement présente la borne prévue à cet effet (fig.16) avec le symbole auquel le fil de mise à la terre doit être raccordé.

Ces appareils doivent de plus être compris dans le circuit du système équipotentiel ; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière (fig.11 dét.B). Elle est marquée du symbole BORNE POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL.



Le branchement effectué, contrôler que la tension d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne reste à la valeur nominale de ±10%.

2.5.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRAULIQUE

Le branchement au réseau hydraulique doit être effectué conformément aux lois en vigueur et les tubes flexibles de raccordement au réseau d'eau doivent être conformes à la norme IEC 61770 et modifications ultérieures.

Raccorder un tuyau en cuivre ou en fer au raccord fileté (fig.12 dét. C – F50E) (fig.13 dét. C –F60E/F80E) situé à l'arrière de la chambre de cuisson. Pour la pression d'exercice, consulter les caractéristiques techniques PL.1

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer en amont de chaque circuit hydraulique et pour chaque chambre de cuisson un robinet d'interception d'eau.

REMARQUE : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de prévention des accidents.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPÉRATIONS PRÉALABLES DE CONTRÔLE

ATTENTION ! Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation du four, il faut vérifier que :

- **toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre ont été effectuées correctement;**
- **toutes les opérations de raccordement à l'évacuation des vapeurs ont été exécutées correctement.**
- **toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.**

Avant la mise en service, il convient de nettoyer l'appareil comme indiqué au point 4.2.

ATTENTION ! Avant toute mise en marche de l'appareil, il faut :

- **s'assurer que les étiquettes se trouvant sur l'appareil (fig.3) sont intègres et bien lisibles ; dans le cas contraire il faut les remplacer. S'assurer que les panneaux de fermeture sont en place et en vérifier l'efficacité.**
- **tout composant endommagé ou manquant doit être remplacé et installé correctement.**

ATTENTION!

- **Surveiller l'appareil lorsque celui-ci est en service.**
- **Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, le verre en particulier; par conséquent, prendre garde à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.**
- **À l'ouverture de la porte, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient sortir de la chambre de cuisson.**
- **Ne pas faire approcher de l'appareil les personnes non autorisées.**

REMARQUE : ÉVITER DE SURCHARGER LES PLAQUES DE PRODUIT ; DISPOSER LE PRODUIT DE MANIÈRE À GARANTIR UN PASSAGE D'AIR OPTIMAL (ex. comme les pions sur un échiquier).

RESPECTER L'ESPACE MINIMUM ENTRE LE PRODUIT ET LA PLAQUE SUPÉRIEURE.

AVANT D'ENFOURNER, IL EST CONSEILLÉ DE PROGRAMMER LE FOUR À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE AU POINT DE CONSIGNE DE CUISSON PRÉVU (ex. supérieure à 30° environ), D'ENFOURNER ET ENSUITE DE BAISSER LA TEMPÉRATURE AU POINT DE CONSIGNE SOUHAITÉ.

POUR UNE MEILLEURE UNIFORMITÉ, IL EST CONSEILLÉ D'ÉVITER LES TEMPÉRATURES SUPÉRIEURES AUX TEMPÉRATURES PRÉVUES POUR LE TYPE DE PRODUIT EN COURS DE CUISSON.

Pour les produits hauts ou nécessitant une circulation d'air plus importante, utiliser le porte-plaque à 8 niveaux (en option sur F60E et F80E)

POUR LES CUISSONS DE PRODUITS BAS, DÉLICATS OU DEVANT DAVANTAGE RESTER SECS, UTILISER LES PLAQUES PERFORÉES À BORDS SURBAISSÉS ET ANTIADHESIVES EN PRENANT GARDE À NE PAS DÉPASSSER LA TEMPÉRATURE DE 220°) (pour l'entretien de ces plaques, consulter le chapitre 4.2.1).

En cas d'utilisation de four à demi plein, il est conseillé de positionner une plaque au-dessus et une autre au-dessous vides, les autres en alternant une vide et une pleine.

CUISSON STATIQUE : POUR CERTAINS TYPES DE PRODUITS, COMME LES CHOUX, IL PEUT ÊTRE UTILE DE CUIRE D'ABORD SANS VENTILATION, POUR AMENER LE FOUR À LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE, PUIS DE L'ÉTEINDRE ET D'ENFOURNER, D'ATTENDRE LE TEMPS JUGÉ OPPORTUN ET DE RALLUMER LE FOUR DE MANIÈRE À CE QUE LES RÉSISTANCES ET LA VENTILATION SE REMETTENT EN FONCTION POUR EFFECTUER LA DEUXIÈME PARTIE DE LA CUISSON. Par exemple et à titre indicatif, pour les choux, chauffer le four à 250°, l'éteindre et enfourner, rallumer le four avec point de consigne à 200° et finir la cuisson.

3.2 MISE EN MARCHE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Sur le montant antérieur de la chambre de cuisson se trouve le pupitre de commandes comme illustré en Fig. 15.

1. Interrupteur général (ON/OFF).
2. Variation des paramètres et recherche des programmes sauvegardés.
3. Afficheur de la température.
4. Afficheur à cristaux liquides pour la saisie des programmes.
5. Touche marche/arrêt (Start/Stop).
6. Touche de rappel des programmes (P).
7. Touche minuterie de cuisson manuelle (temporisateur)
8. Touche vapeur (Steam).

Mise en marche :

Lors de la mise en marche, le dernier programme utilisé s'affiche. Les indications suivantes sont reportées sur l'afficheur à cristaux liquides :

- *sur la première ligne :* le **nom du produit** ;
- *sur la deuxième ligne (en partant de la gauche) :* le **temps programmé pour la cuisson**, exprimé en minutes, la **température de cuisson** en degrés centigrades (°C), le **numéro** du programme.

La pression des boutons "🡅" (***Up*** **+**) et "🡇" (***Down*** **-**) permet de faire défiler les différents programmes mémorisés.

Pour faire défiler les programmes dans l'ordre des numéros de mémorisation (et non dans l'ordre du nom du produit), il suffit de presser une fois le bouton "**P**" : ainsi, l'*afficheur n'indique que le numéro du programme.* La pression des boutons "🡅" (***Up*** **+**) et "🡇" (***Down*** **-**) permettra donc de rechercher le numéro de programme souhaité. Au bout de quelques secondes sans effectuer de recherche, l'afficheur indique à nouveau le programme avec le nom du produit.

Sauvegarde des programmes :

Pour mémoriser un nouveau programme, il suffit de se positionner sur le premier programme libre (**hormis le programme n°1**) ou sur un programme existant à modifier, à l'aide des touches "🡅" (***Up*** **+**) et "🡇" (***Down*** **-**).

Presser ensuite ***pendant 3 secondes*** la touche "**P**" : le premier caractère du "nom produit" se met à clignoter. Sélectionner avec les boutons "🡅" (***Up*** **+**) et "🡇" (***Down*** **-**) les caractères alphanumériques à saisir, confirmer et passer au caractère suivant avec la touche "**P**".

Une fois que le nom entier est saisi, appuyer sur la touche « **P** » ***pendant 3 secondes*** pour définir le ***temps*** de cuisson ***en minutes***.

Appuyer à nouveau sur la touche "**P**" pour saisir la **température** de cuisson ***en °C***.

Une nouvelle pression de la touche "**P**" permet de passer à la programmation des **temps** (jusqu'à 4) durant lesquels effectuer la **vaporisation,** et la **durée de la vaporisation** : le premier temps est exprimé *en secondes*, les trois suivants ***en minutes*** (à partir du début de la cuisson) ; la durée de la vaporisation est exprimée en secondes. Appuyer toujours sur la touche "**P**" pour confirmer la saisie de chacun des temps.

Si on ne souhaite pas inclure de vaporisation dans le programme de cuisson, confirmer à «0» (zéro) chacun des 4 temps prévus.

Après avoir terminé la saisie des valeurs requises, on quitte automatiquement la programmation et le programme, prêt pour être effectué, reste affiché. Après avoir saisi le nom du programme, la programmation peut être quittée à tout moment (même en cours) en pressant ***pendant 3 secondes*** la touche "**P**".

Exécution :

À la pression du bouton "Start/Stop", le four se met en marche. Deux cas peuvent alors se produire:

1er cas

Le four est à une température inférieure à la température requise par le programme de cuisson choisi, le témoin orange situé sur le bouton "P" s'éclaire donc par intermittence, jusqu'à l'attente de la température de cuisson mémorisée.

À l'atteinte de la température, le témoin orange sur le bouton "P" s'éteint et le témoin vert s'allume, pendant qu'un **signal sonore intermittent** signale la possibilité d'enfourner le produit à cuire.

*L'opérateur enfourne alors le produit et appuie à nouveau sur le bouton "**Start/Stop**".*

À partir de ce moment-là, l'afficheur indique "OK", le comptage du temps de cuisson démarre et, lorsque le temps s'est écoulé, **un signal sonore continu** indique à l'opérateur qu'il est temps de sortir le produit du four.

2ème cas

Le four est déjà à une température supérieure ou égale à la température mémorisée pour le programme de cuisson choisi ; le témoin vert du bouton "P" est donc allumé pour indiquer la possibilité d'enfourner immédiatement.
*L'opérateur enfourne alors le produit et appuie sur le bouton "**Start/Stop**".*
À partir de ce moment-là, l'afficheur indique "OK", le comptage du temps de cuisson démarre et, lorsque le temps s'est écoulé, **un signal sonore continu** indique à l'opérateur qu'il est temps de sortir le produit du four.

Le signal acoustique est actif pendant 1 minute mais il est possible de l'arrêter, au moyen du bouton "Start/Stop".

Exécution en séquence des programmes N° 100 et N° 101.
Il est possible d'exécuter en séquence deux programmes de la mémoire (n° 100 et n° 101). Après avoir sélectionné le programme n°100, en appuyant sur le bouton "**Start/Stop**", la demande suivante apparaît :

PROG100 + PROG101 ?
***SI* = "P"   *NO* = "Start/Stop"**

Sélectionner "**SI**" si la cuisson s'interrompra après avoir effectué le programme n° 100 + N° 101. Si on sélectionne "**NO**", la cuisson se déroulera normalement, en effectuant uniquement le programme n° 100.
Cette option de programmes à effectuer en séquence est prévue uniquement pour le programme n° 100 avec le n° 101.
Après avoir terminé l'exécution des deux programmes, le four retourne à la température du programme n° 100.

Arrêt exécution :
Trois cas de figure peuvent se produire pour arrêter l'exécution d'un programme déjà en cours :
1er cas
Le four ne se trouve pas encore à la température requise par le programme ; par conséquent en appuyant sur "**Start/Stop**", la cuisson sera interrompue.
2ème cas
Le four est déjà à la température requise par le programme mais le décompte du temps n'a pas commencé ; il faudra donc appuyer 2 fois sur le bouton "**Start/Stop**" pour interrompre la cuisson.
3ème cas
Le four se trouve déjà à la température requise par le programme et le comptage du temps de cuisson est activé ; par conséquent en appuyant sur "**Start/Stop**", la cuisson s'arrêtera.

Pendant la cuisson :
Pendant la cuisson, l'afficheur supérieur indique :
- le nom du produit
- la température mémorisée
- le temps restant pour terminer la cuisson.

L'afficheur du dessous indique en permanence la température effective à l'intérieur de la chambre de cuisson du four.

Fonctionnement sans programmes mémorisés (manuel):
Le programme n°1 est destiné à la gestion manuelle du four. Il permet de définir les paramètres ci-après :
- minuterie de cuisson (en minutes)
- température de point de consigne

Avec les boutons "🡅" (***Up +***) et "🡇" (***Down -***) sélectionner le programme **n°1**.
En pressant ***pendant 3 secondes*** la touche "**P**", le temps de cuisson programmé se met à clignoter sur l'afficheur. Avec les boutons "🡅" (***Up +***) et "🡇" (***Down -***) sélectionner le temps de cuisson souhaité.
En pressant à nouveau la touche "**P**" programmer la **température de** cuisson ***en °C***. Avec les boutons "🡅" (***Up +***) et "🡇" (***Down -***) sélectionner la température de cuisson souhaitée.
En pressant à nouveau la touche "**P**", programmer la **durée** de la **vaporisation** (en secondes). Avec les boutons "🡅" (***Up +***) et "🡇" (***Down -***) sélectionner le temps souhaité (par défaut 3 secondes. Confirmer ensuite la valeur saisie en pressant la touche "**P**".
Ensuite, appuyer sur "**Start/Stop**", et le four commencera à chauffer.
Pendant la cuisson, la température peut être modifiée en pressant simplement les boutons "🡅" (***Up +***) et "🡇" (***Down -***). La confirmation a lieu en automatique après quelques secondes.
Pour activer la minuterie de cuisson, presser le bouton "**Timer**" Le témoin du bouton s'allume pour signaler que la minuterie est active. À partir de ce moment-là, l'afficheur indique "OK", le comptage du temps de cuisson démarre et, lorsque le temps s'est écoulé, **un signal sonore continu** indique à l'opérateur qu'il est temps de sortir le produit du four.
Le signal acoustique est actif pendant 1 minute mais il est possible de l'arrêter, au moyen du bouton "Start/Stop".
Avec la minuterie active, le compte à rebours peut être à tout moment interrompu en pressant le bouton "**Timer**". Le témoin s'éteint et l'afficheur revient à la dernière valeur programmée.
Pendant la cuisson, le paramètre défini peut être modifié en pressant pendant quelques secondes le bouton "**Timer**" et les boutons "🡅" (***Up +***) et "🡇" (***Down -***) pour modifier la valeur. La confirmation a lieu en automatique après quelques secondes.

Saisie manuelle de la vapeur :
La touche "***Steam***" actionne la vanne d'introduction de la vapeur dans la chambre de cuisson. À chaque pression, la vapeur sort pendant la durée programmée Le témoin reste allumé pendant tout le cycle.
REMARQUE : Sur les modèles F60E-F80E, chaque vaporisation est associée à l'arrêt de la ventilation afin de permettre à la vapeur de se déposer sur le produit.

Allumage de l'éclairage de la chambre de cuisson :
L'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson est lié à la marche/arrêt du four.

3.3 EVACUATION DES VAPEURS
L'évacuation des vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson s'effectue en actionnant la molette située sur le montant droit antérieur du four (fig.19 détail A.). Avec la molette tirée vers l'extérieur (fig.19 détail B), l'évacuation est ouverte ; avec la molette poussée vers le four (fig.19 détail C), elle est fermée.

3.4 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION SANS HUMIDIFICATEUR (Uniquement F50E)
Sur le montant droit antérieur de l'étuve se trouve un pupitre de commandes comme illustré figure 17.
1. Voyant lumineux (ON/OFF).
2. Interrupteur Marche/Arrêt de l'éclairage intérieur (light).
3. Thermostat de mise en marche et régulation

Pour mettre en fonction l'étuve, procédez comme suit :
a) Allumer l'étuve de fermentation en tournant le thermostat (fig. 17 dét. 3), le témoin (fig. 17 dét. 1) s'allume.
b) Régler la température souhaitée jusqu'à un maximum de 65°C.
c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat à zéro (Fig.17 détail 3).

ATTENTION ! Éviter le contact avec les résistances: elles peuvent causer des brûlures.

3.5 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE AVEC HUMIDIFICATEUR
Sur le montant droit antérieur de l'étuve se trouve un pupitre de commandes comme illustré figure 18.
1. Interrupteur ON/OFF humidificateur
2. Voyant lumineux étuve on/off (marche/arrêt).
3. Interrupteur Marche/Arrêt de l'éclairage intérieur (light).

a) Ajouter de l'eau dans le bac de l'humidificateur se trouvant à l'intérieur de l'étuve. L'eau doit atteindre un niveau de 2/3 cm. au-dessus de la résistance.

REMARQUE : Ne pas oublier de remplir le bac de l'humidificateur si possible avec de l'eau déminéralisée, afin d'obtenir l'humidité désirée.

b) Allumer l'étuve de fermentation en tournant le thermostat (fig. 18 dét. 4), le témoin (fig. 18 dét. 2) s'allume.
c) Régler la température souhaitée jusqu'à un maximum de 65°C.
d) Appuyer sur l'interrupteur (fig.18 détail 1) afin d'activer la résistance de l'humidificateur.
e) Une fois que la quantité d'humidité désirée à l'intérieur de l'étuve est obtenue, éteindre l'interrupteur (fig.18 détail 1).
   Si plus d'humidité était désirée, réactiver le même interrupteur.
f) Pour éteindre les résistances de l'étuve, mettre le thermostat (fig.18 détail 4) à zéro.

ATTENTION ! Éviter le contact avec les résistances : elles peuvent causer des brûlures.

3.6 MISE EN MARCHE DE L'ASPIRATEUR DE LA HOTTE
La hotte peut être fournie avec un aspirateur des vapeurs de cuisson.
L'interrupteur de mise en marche de l'aspirateur se trouve sur la face avant droite de la hotte (fig. 23 dét. C).
a) Actionner l'interrupteur pour activer l'aspiration.
b) Pour arrêter l'aspiration, mettre l'interrupteur sur "0".

3.7 ARRÊT

- Mettre les interrupteurs généraux du four sur "0" pour éteindre (fig.15 dét.1), ainsi que ceux des étuves (fig.17 dét.2-3) (fig.18 dét.1-3-4), de l'aspirateur de la hotte (fig.23 dét. C).
- Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux à l'extérieur des appareils.
- Ouvrir la porte du four.
- Fermer le robinet d'eau.

4 ENTRETIEN QUOTIDIEN

4.1 OPÉRATIONS PRÉALABLES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de la cellule de fermentation et attendre que l'appareil atteigne la température ambiante. Utiliser toujours les dispositifs de protection opportuns (gants, lunettes…)
Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation du four et le non-respect de ces mesures pourrait endommager gravement la machine et en annuler la garantie.

4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, pour le nettoyage suivre les instructions suivantes :
Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil a refroidi, enlever soigneusement les éventuels résidus résultant de la cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.
Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.
ATTENTION ! Chaque jour éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.
ATTENTION ! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.
Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents dangereux pour la santé.
REMARQUE : Ne pas nettoyer les vitres des portes lorsqu'elles sont encore chaudes.
REMARQUE : En particulier, le verre de la chambre de cuisson est muni, à l'extérieur, d'une couche athermique ; pour éviter de l'endommager, ne jamais la nettoyer avec de la paille de fer, des produits abrasifs ou des détergents en poudre; utiliser exclusivement de l'eau savonneuse tiède.
Ne pas utiliser des solvants, détergents contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc…) ou des outils pouvant abîmer les surfaces; avant la remise en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

4.2.1 SOIN ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE ANTIADHÉSIVE REMARQUE :

REMARQUE : A faire

- Manipuler les plaques antiadhésives avec précaution.
- Nettoyer exclusivement à l'eau chaude (en lave-vaisselle à 50°C max.); avec des produits à pH neutre, à l'aide de chiffons doux.
- Utiliser une pression de lavage inférieure à 5 bars.
- Sécher les plaques avant de les réutiliser.
- Prendre garde aux chutes et aux chocs lors de la manipulation.
- Ne pas les superposer.
- Stocker le produit propre et en lieu sain, sec et non poussiéreux.

REMARQUE : À éviter

- Ne jamais nettoyer les plaques antiadhésives avec des outils pointus ou abrasifs qui abîmeraient le traitement en altérant leur efficacité.
- Ne pas les laver à haute pression (plus de 5 bars) et ne pas utiliser de solutions alcalines ou agressives, ou encore à usage non alimentaire.
- Ne pas chauffer à vide.
- Ne pas utiliser les plaques mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser les plaques à des températures supérieures à 220°.

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

En cas de non utilisation de l'appareil pendant de longues périodes :

- le débrancher de l'alimentation électrique.
- le couvrir pour le protéger de la poussière.
- aérer fréquemment les locaux où il se trouve.
- procéder à un nettoyage avant de l'utiliser à nouvea

ATTENTION

LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES A L'"ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE " SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPECIALISE MUNI D'UNE LICENCE SPECIFIQUE, RECONNU ET AGREE PAR LE FABRICANT.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPÉRATIONS PRÉALABLES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés contre les accidents et par un personnel qualifié reconnu et agréé par le fabricant.
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, arrêter l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve et après avoir débranché les câbles d'alimentation de leurs prises.
Toutes les précautions sont importantes pour la bonne conservation du four ; la non observation de ces précautions pourrait causer de graves dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie et pourrait représenter une exposition à des risques.
ATTENTION ! De façon régulière et dès la survenue d'anomalies de fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé par un
technicien spécialisé qui doit en vérifier l'état.
ATTENTION ! Quelques-unes des opérations ci-après illustrées exigent la présence de deux personnes au moins.

5.2 NETTOYAGE GENERAL

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :
Procéder régulièrement au nettoyage général de l'appareil. Quand l'appareil a refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.
ATTENTION ! Éliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.
ATTENTION ! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Éviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.
Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents dangereux pour la santé.
REMARQUE : En particulier, le verre de la chambre de cuisson est muni, à l'extérieur, d'une couche athermique ; pour éviter de l'endommager, ne jamais la nettoyer avec de la paille de fer, des produits abrasifs ou des détergents en poudre; utiliser exclusivement de l'eau savonneuse tiède.
REMARQUE : Ne pas nettoyer les vitres des portes lorsqu'elles sont encore chaudes.
Ne pas utiliser des solvants, produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc…) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

5.3 REMPLACEMENT DE PIÈCES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 REMPLACEMENT DU MOTEUR

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le changement du moteur :(Voir tableau A)

<u>F50E</u>
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Ouvrir la porte et ôter la grille porte-plaques de D et la grille porte-plaques de G.
- Extraire la grille postérieure
- Retirer le ventilateur en dévissant la vis (dét. 13 pl. A)
- Débrancher les fastons du moteur.
- Extraire le moteur en dévissant les vis (dét. 16 pl. A)
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

<u>F60E-F80E</u>
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Ouvrir la porte.
- Dévisser les vis de fixation de l'élément porte-plaques
- Extraire l'élément porte-plaques
- Enlever le ventilateur (détail.13 plA) en dévissant la vis de fixation et en la sortant avec un extracteur ;
- Enlever le moteur (détail.16 pl.A) en dévissant les vis de fixation à l'arrière du four.
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.2 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

Les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour remplacer les résistances : (Voir pl.A)

<u>F50E</u>
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher les fastons de la résistance.
- Ouvrir la porte et ôter la grille porte-plaques de D et la grille porte-plaques de G.
- Extraire la grille postérieure
- Dévisser les vis de la plaquette
- Extraire la résistance (dét.17 pl.A)
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

<u>F60E-F80E</u>
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher les cosses à œillet des résistances ;
- Ouvrir la porte.
- Dévisser les vis de fixation de l'élément porte-plaques
- Extraire l'élément porte-plaques
- Dévisser les vis de serrage situées à l'arrière du four
- Extraire la résistance; (détail.17 pl. A)
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Une fois les opérations du 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement du thermocouple : (Voir pl.A)
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Remplacer le thermocouple (détail 12 plA) en le sortant de son logement ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.4 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Vérifier périodiquement la fonctionnalité du thermostat de sécurité.
Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement du thermostat de sécurité : (Voir pl.A)

F50E
- Dévisser le capuchon et l'écrou de fixation du thermostat (dét.3 pl.A) ;
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Enlever le capteur du thermostat, placé à l’intérieur de la laine de roche isolante, en dévissant le cache de protection et en retirant avec une lame la partie de laine de roche concernée ;
- Sortir le thermostat et débrancher les fastons ;
- Remplacer le thermostat avec son capteur et la partie de laine de roche usagée si nécessaire ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

F60E-F80E
- Dévisser les vis de fixation antérieure (fig. 20 dét. 2) et extraire le pupitre de commandes en le faisant glisser sur son rail
- Ouvrir la porte et dévisser les vis de fixation de l'élément porte-plaques
- Extraire l'élément porte-plaques
- Débrancher les fastons du thermostat (dét.3 pl.A), retirer le bouchon pour le réenclenchement et retirer l'écrou de fixation du thermostat.
- Enlever la plaquette de fixation du bulbe du thermostat en dévissant les vis de fixation positionnées à l’intérieur de la chambre de cuisson
- Fixer un fil au bulbe du thermostat à remplacer, extraire le bulbe et démonter le thermostat.
- Détacher le fil et le fixer au bulbe du thermostat neuf pour s'aider à l'insérer dans son logement.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour le remontage et refermer au silicone pour hautes températures l'ouverture d'entrée du bulbe à l'intérieur de la chambre de cuisson

5.3.5 REMPLACEMENT TELERUPTEUR
Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement du télérupteur :

F50E
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher les fastons du télérupteur (dét. 7 pl. A)
- Remplacer le télérupteur en le décrochant de la barre oméga
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

F60E-F80E
- En dévissant les vis de fixation avant (Détail 2. Fig. 20), extraire tout le tableau électrique en avant (Détail 1. Fig. 20), en le faisant glisser sur son guide ;
- Débrancher les cosses du télérupteur ;
- Remplacer le télérupteur en le décrochant de la barre oméga (détail 7. pl.A) ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.6 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR BASSE TENSION
Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement du transformateur :

F50E
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher les fastons du transformateur (dét. 2 pl. A)
- Dévisser les vis de fixation ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

F60E-F80E
- En dévissant les vis de fixation avant (Détail 2. Fig. 20), extraire tout le tableau électrique en avant (Détail 1. Fig. 20), en le faisant glisser sur son guide ;
- Débrancher les cosses du transformateur (dét. 2 pl.A)
- Dévisser la vis de fixation et le remplacer ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.7 REMPLACEMENT DU RELAIS 12V
Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement du relais :

F50E
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Sortir le relais du sabot (dét.6 pl.A)
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

F60E-F80E
- En dévissant les vis de fixation avant (Détail 2. Fig. 20), extraire tout le tableau électrique en avant (Détail 1. Fig. 20), en le faisant glisser sur son guide ;
- Sortir le relais du sabot et le remplacer (détail 6. Fig.A) ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.8 REMPLACEMENT DU PYROMÈTRE
Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement du pyromètre :

F50E
- Enlever le panneau de commandes en dévissant les vis de fixation.
- Enlever le cache de protection du pyromètre numérique et les équerres de fixation ;
- Débrancher les connecteurs du pyromètre.
- Remplacer le pyromètre (dét.9 pl.A) ;
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en veillant àrespecter les polarités de branchement des connecteurs.

F60E-F80E
- En dévissant les vis de fixation avant (Détail 2. Fig. 20), extraire tout le tableau électrique en avant (Détail 1. Fig. 20), en le faisant glisser sur son guide ;
- Enlever les écrous et sortir le pyromètre (détail.9 pl.A) ;
- Extraire les fiches des branchements électriques du pyromètre;
- Remplacer le pyromètre ;
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours, en veillant à respecter les polarités de branchement des connecteurs.

5.3.9 REMPLACEMENT DES AMPOULES
Les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour remplacer les lampes :
- Ouvrir la porte.
- Dévisser d’un quart de tour les deux vis (Fig.21 Détail A) de fixation du verre.
- Ouvrir délicatement le verre articulé sur la porte en permettant ainsi l'accès à la partie intérieure ;
- Extraire les ampoules (détails 27 pl. A);
- Remplacer les ampoules par des modèles de la même tension et puissance ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.10 REMPLACEMENT INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement de l’interrupteur général :

F50E
- Enlever le panneau de commandes en dévissant les vis de fixation.
- Enlever le cache postérieur de protection sur le pupitre de commandes ;
- Débrancher les fastons de l'interrupteur ;
- Remplacer l'interrupteur (dét. 4 pl.A) ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

F60E-F80E
- En dévissant les vis de fixation avant (Détail 2. Fig. 20), extraire tout le tableau électrique en avant (Détail 1. Fig. 20), en le faisant glisser sur son guide ;
- Débrancher les fastons de l’interrupteur (détail 4 pl.A);
- Remplacer l’interrupteur ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.11 REMPLACEMENT DU PROGRAMMATEUR CYCLIQUE À MOTEUR (Uniquement F50E)

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du programmateur cyclique à moteur, procéder de la façon suivante :
- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.
- Débrancher les câbles électriques du programmateur (dét. 22, 23, pl.A)
- Dévisser les vis de fixation ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.3.12 OUVERTURE DU VERRE INTERIEUR DE LA PORTE

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder comme suit :
- Ouvrir la porte
- Dévisser pour ¼ de tour les deux vis (Fig.21 Dét.A) de fixation du verre
- Ouvrir délicatement le verre fixé par une charnière à la porte, permettant ainsi d'accéder à la partie intérieure
- Exécuter les opérations inverses pour le remontage
- En cas de remplacement de la vitre de la chambre de cuisson, monter la vitre neuve en tournant la partie lisse vers l'intérieur de la chambre.
- Sur le modèle F50E, veiller à ce que le centre de la fente corresponde au centre de la poignée.

5.4 REMPLACEMENT DES PIECES DE L'ÉTUVE DE FERMENTATION

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve de la façon suivante :
- Dévisser la calotte (détail 16 pl.B) et remplacer l'ampoule (détail 8 pl.B) et/ou la calotte;
- Revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DE LA MOLETTE (uniquement F50L)

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour remplacer la molette :
- Ouvrir les portes de l'étuve de fermentation ;
- Enlever le bouchon ;
- Dévisser l'écrou de fixation interne de la molette ;
- Remplacer la molette (détail 2 pl.B) et revisser l'écrou de fixation;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.4.3 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE ET DE LA BAGUE DU THERMOSTAT (Uniquement F50L)

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la poignée et/ou l'embout du thermostat correspondant se remplacent à l'extérieur de la chambre, de la façon suivante :
- Enlever la poignée (détail 5 pl.B) du thermostat fixé par pression ;
- Dévisser la bague de fixation (détail 6 pl.B);
- Remplacer la bague et/ou la poignée.

5.4.4 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT (F50L UM – F60/80L UM)

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la poignée du thermostat se remplace à l'extérieur de la chambre, de la façon suivante :
- Enlever la poignée (détail 5 pl.B) du thermostat fixé par pression ;
- Remplacer la poignée.

5.4.5 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour remplacer le thermostat de sécurité :
- Enlever les vis de fixation du tableau;
- Débrancher les fastons du thermostat.
- Enlever la poignée du thermostat et de la bague (voir point 5.4.3) ;
- Enlever le capteur du thermostat situé à l'intérieur de l'étuve;
- Remplacer le thermostat (détail 7 pl.B) avec le capteur ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.4.6 REMPLACEMENT DU TEMOIN LUMINEUX JAUNE ET DE L'INTERRUPTEUR DE LUMIÈRE

Les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour remplacer le témoin lumineux jaune et l'interrupteur lumière :

F50L
- Enlever les vis de fixation du tableau;
- Débrancher les fastons, du témoin jaune (dét. 14 pl.B) et de l'interrupteur de lumière (dét.4 pl.B) ;
- Remplacer le témoin lumineux jaune ;
- Remplacer l'interrupteur de lumière ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

F50L UM
- Ouvrir les portes de l'étuve de fermentation ;
- Retirer les rails porte-plaques sur le côté droit ;
- Retirer le montant intérieur droit porte-plaques en dévissant les vis de fixation ;
- Débrancher les fastons, du témoin jaune (dét. 3 pl.B) et/ou de l'interrupteur de lumière (dét.4 pl.B) ;
- Remplacer le témoin lumineux jaune et/ou l'interrupteur de lumière ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

F60/80L UM
- Ouvrir la porte de l'étuve de fermentation ;
- Retirer les vis de fixation du pupitre de commandes (Fig.22 dét A-B);
- Débrancher les fastons, du témoin jaune (dét. 3 pl.B) et/ou de l'interrupteur de lumière (dét.4 pl.B) ;
- Remplacer le témoin lumineux jaune et/ou l'interrupteur de lumière ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

5.4.7 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

Les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour remplacer les résistances :
- Ouvrir les portes de l'étuve de fermentation ;
- Retirer les guides porte-plaques ;
- Retirer le cache de protection des résistances ;
- Dévisser les vis de fixation des résistances ;
- Débrancher les fils d'alimentation des résistances ;
- Enlever les résistances (détail 10 pl.B);
- Effectuer les opérations inverses pour remonter les résistances neuves.

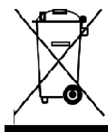
5.5 REMPLACEMENT DES PARTIES DE L'ETUVE AVEC HUMIDIFICATEUR

5.5.1 REMPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE DU BAC

Les opérations du point 5.1 exécutées, procéder de la façon suivante pour le remplacement de la résistance :
- Ouvrir les portes de l'étuve de fermentation ;
- Retirer les rails porte-plaques sur le côté droit ;
- Dévisser les vis de fixation ;
- Débrancher les fils d'alimentation de la résistance ;
- Enlever la résistance (détail 19 pl.B) ;
- Effectuer les opérations inverses pour remonter la résistance neuve.

5.6 DÉMANTÈLEMENT

Au moment du démantèlement de l'appareil ou des pièces de rechange, il convient de séparer les différents composants par type de matériau et les jeter en respectant des lois et normes en vigueur.



La présence d'un container poubelle à roues barré d'une croix indique que, dans l'Union Européenne, les composants électriques doivent faire l'objet d'une collecte spéciale à la fin de leur cycle de vie. Cette règle s'applique à l'appareil, mais aussi à tous les accessoires
marqués de ce symbole. Ne pas jeter ces produits avec les déchets urbains non triés.

6 CATALOGUE DES PIÈCES DE RECHANGE

Index des planches:

Pl.A Ensemble chambre cuisson F50E – F60E - F80 E
Pl.B Ensemble étuve de fermentation F50L – F50L UM – F60/80L UM
Pl.C Schéma électrique F50E
Pl.D Schéma électrique F50E
Pl.E Schéma électrique F60E - F80E
Pl.F Schéma électrique F50L – F50L UM – F60/80L UM
Pl.F Schéma électrique Kit aspiration hotte F50E-F60E-F80E

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE

Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :

- Type d'appareil.
- Numéro de série.
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.

INHALTVERZEICHNIS

Anmerkung:
Vorliegender Katalog ist in fünf Sprachen ausgeführt. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

GARANTIE
Normen und Regelungen

Die Garantieleistungen beschränken sich ausschließlich auf den Ersatz von beschädigten oder defekten Teilen ab Fabrik, deren Material- oder Baufehler einwandfrei nachgewiesen wurde. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Montage, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Änderungen am Ofen seitens Dritter bewirkt sind. Ferner sind von Garantieleistungen ausgeschlossen: Scheiben, Lampenschutzgläser, Lampen, normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Ersatz von Teilen in Garantie**. Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn den Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG
Dieser Ausdruck weist auf Gefahr hin und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Benutzers gefährdet ist.

ANMERKUNG
Dieser Ausdruck weist darauf hin, dass Vorsicht geboten ist bzw. auf Arbeitsgänge, die für eine korrekte und dauerhafte Funktion des Gerätes von grundlegender Wichtigkeit sind.

WERTER KUNDE!
Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss unbedingt das vorliegende Handbuch gelesen werden.
Die Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes müssen laufend auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft werden, um die Sicherheit des Benutzers nicht zu gefährden.
Dieses Handbuch soll die Nutzung und Wartung des Gerätes erläutern und der Benutzer ist verpflichtet und hat dafür zu sorgen, dass die darin enthaltenen Anweisungen befolgt werden.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen und ist nicht verpflichtet, die alte Ausführung des Produktes bzw. der Handbücher zu aktualisieren.

ACHTUNG!
1. **Der Inhalt dieses Handbuchs betrifft Ihre Sicherheit.**
2. **Dieses Handbuch ist vor Installation und Nutzung des Gerätes aufmerksam zu lesen.**
3. **Dieses Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, um im Bedarfsfall vom jeweiligen Benutzer herangezogen werden zu können.**
4. **Die Installation muss von Fachpersonal und gemäß der vom Hersteller gegebenen Anweisungen erfolgen.**
5. **Dieses Gerät dient ausschließlich für den Einsatzzweck, für welchen es vorgesehen wurde, d.h. zum Backen von Brot, Feinbäckerei oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Es ist untersagt, Produkte zu garen, die Alkohol enthalten. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.**
6. **Das Gerät ist ausschließlich für den kollektiven Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren körperlichen und geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
7. **Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen erfolgen.**
8. **Bei Defekten und/oder Funktionsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; Versuche, das Gerät zu reparieren oder persönlich einzugreifen, sind zu unterlassen.**
9. **Die Nichteinhaltung zuvor gegebener Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
10. **Bei Verkauf bzw. Abtretung des Gerätes an einen neuen Eigentümer oder Zurücklassen des Gerätes bei einem Umzug, muss dieses Handbuch beim Gerät verbleiben, um vom neuen Besitzer und/oder Installateur zu Rate gezogen werden zu können.**
11. **Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden**.
12. **Falls in der Phase der Installation Störungen von Geräten auftreten, die die gleiche Stromversorgung nutzen, muss sichergestellt werdenm, dass der Anschlusspunkt die geeignete Impedanz aufweist und, dass die Stromstärke so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 den anschließenden Abänderungen entsprechen.**

1 TECHNISCHE ANGABEN

1.1 BESCHREIBUNG DES OFENS

Das Gerät besteht aus mehreren übereinanderliegenden Modulen, die zwei voneinander getrennte und sich ergänzende Nutzungselemente ergeben:

- obere Backkammer
- Unterbau oder untere Gärzelle

Der Backbereich besteht aus einem Backofen, der mit Backformhalterungen ausgestattet ist.
Das Backofenmodul ist vollkommen unabhängig und verfügt über einen elektronischen Temperaturregler, ein Sicherheitsthermostat, einen Dampferzeuger, eine Zeitschaltuhr und eine aufklappbare Tür mit doppelter Scheibe und Blockiergriff aus verchromtem Guss. Der Ofen hat eine Innenstruktur aus Edelstahl.
Innen besteht die Struktur des Ofens vollständig aus Edelstahl. Dank einer exklusiven Vorrichtung zur Optimierung der Steuerung der Backtemperatur durch die konstante Überwachung an zwei Punkten der Backkammer (nur bei F60E und F80E) sowie eine kontrollierte Luftumwälzung ist die Garung gleichmäßig.
Das untere Modul kann als Gestell für das Backelement dienen und offen oder geschlossen sein.
Das offene Modul (Unterbau) besteht aus einer lackierten Metallstruktur und kann mit Gleitführungen für Backformen ausgestattet werden.
Das geschlossene Modul (Gärschrank) besteht aus einer Stahlstruktur, ist getäfelt und mit Gleitführungen für Backformen sowie einem Heizthermostat ausgestattet ist.

1.2 ANGEWENDETE RICHTLINIEN

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:
EU-Niederspannungsrichtlinie 2006/95
EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2004/108

1.3 ARBEITSPLÄTZE

Die Geräte werden vom Benutzer mithilfe der frontseitigen Bedienfelder programmiert und müssen während des Betriebes überwacht werden.
Die Gerätetür befindet sich an der Vorderseite des Ofens.

1.4 MODELLE

Die folgenden Modelle sind lieferbar:
F50 E
F60 E
F80 E

1.5 TECHNISCHE ANGABEN (siehe TAB. 1)

1.6 RAUMBEDARF UND GEWICHTE (siehe Abb. 1)

1.7 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Kundendienstzentren ist die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben; sie ist am Geräteschild gemäß Abb. 2 zu finden.

1.8 BESCHILDERUNG

Der Ofen verfügt an den in Abb. 3 gezeigten Stellen über Hinweisschilder, die die Sicherheit betreffen.



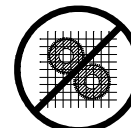
ACHTUNG! An den Oberflächen des Gerätes besteht aufgrund des Vorhandenseins von Elementen mit hoher Temperatur eine Verbrennungsgefahr. Warten Sie vor allen Eingriffen am Gerät ab, bis das Gerät Umgebungstemperatur erreicht hat und benutzen Sie immer angemessene persönliche Schutzausstattung (Handschuhe, Schutzbrille usw.).



ACHTUNG! Vorhandensein von gefährlicher Spannung. Unterbrechen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung durch Öffnen aller dem Ofen und/oder Gärzelle vorgeschalteten Schalter und warten Sie, bis sich das gerät auf Raumtemperatur abkühlt. Benutzen Sie stets geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Brille usw.).



ACHTUNG! Gefahr durch kochende Flüssigkeiten. Benutzen Sie zur Vermeidung des Überkochens keine Behälter, gefüllt mit Flüssigkeiten oder mit Lebensmitteln, die sich bei Hitze verflüssigen, in Mengen, die nicht einfach unter Kontrolle gehalten werden können.



ACHTUNG! Organe in Bewegung.

1.9 ZUBEHÖRVORRICHTUNGEN

Der Ofen ist mit den folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

- Zelle (optionaler Befeuchter bei F50E).
- Absaugung (Option) Abb. 23
- Gleitführungen für Backformen auf 8 Ebenen (Option für F60E-F80E)

1.10 GERÄUSCHENTWICKLUNG

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, bei dem der Schalldruck an der Bedienerposition 74 dB (A) nicht übersteigt (Konfiguration mit einer Backkammer).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Der Ofen wird normalerweise montiert auf Holzpaletten per Landtransport versandt (Abb. 4).
Die einzelnen Bauteile werden von Kunststofffolie oder Kartons geschützt.

2.2 HEBEN UND BEFÖRDERUNG

ANMERKUNG! Nach Empfang des Geräts muss dessen Zustand und Qualität überprüft werden.
Benutzen Sie zu Heben des Gerätes ausschließlich die auf Abb. 5 illustrierten Hebepunkte und entfernen Sie zuvor wie illustriert die entsprechenden Stopfen.
ACHTUNG! Der Transport darf keinesfalls von Hand erfolgen.
Das Gerät an einem Ort aufstellen, der in hygienischer Hinsicht geeignet, sauber, trocken und staubfrei ist; außerdem darauf achten, dass die Stabilität gewährleistet ist. Setzen Sie die Stopfen wieder in die Bohrungen ein. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umweltbedingungen folgenden Werten entsprechen:
Betriebstemperatur: +5°C ÷ +40°C
Relative Luftfeuchtigkeit: 15% ÷ 95%

2.4 AUFSTELLUNG, MONTAGE UND ABSTÄNDE FÜR DIE WARTUNG

ACHTUNG! Während der Aufstellung, der Montage und der Installation müssen die folgenden Vorschriften beachtet werden:

- **Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten**
- **die Richtlinien und Bestimmungen des Elektrizitätswerks;**
- **die lokalen Bau- und Brandschutzverordnungen;**
- **die gültigen Unfallverhütungsvorschriften;**
- **die gültigen CEI-Bestimmungen**

Den Schutzfilm langsam von den Ofenaußenseiten abziehen, um den Kleber zu entfernen.
Eventuelle Klebstoffreste können mithilfe von Kerosin oder Benzin entfernt werden.
Die Einzelteile müssen beim Zusammenbau des Ofens, wie in Abbildung 6 gezeigt, übereinandergestellt und mittels der beiden Bohrungen an der Rückseite miteinander verschraubt werden.
Der Ofen muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, wobei ein Mindestabstand von 10 cm zur linken, seitlichen Wand, 20 cm zur Rückwand und von 50 cm zur rechten Wand eingehalten werden muss (Abb.7). Ein Abstand von 50 cm ist für einen problemlosen Zugriff bei Wartungsarbeiten unerlässlich.
Berücksichtigen Sie, dass für einige Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten größere Abstände erforderlich sind und, dass es möglich sein muss, den Ofen zu bewegen, damit sie durchgeführt werden können.
Nur F80E: Das Gerät kann 80 cm oder 60 cm tiefe Backbleche aufnehmen. Letztere können eingebaut werden, indem an den Bohrungen an den Backblechführungen die mitgelieferten Schrauben und Muttern angebracht werden, um so eine Standardposition zu erhalten.

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 ANSCHLUSS ABDAMPFLEITUNG

ACHTUNG! Der Anschluss an den Dampfauslass darf ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
Der Dampfauslass befindet sich am oberen Teil des Ofens und er muss an einen Rauchabzug oder an eine Ableitung nach außen angeschlossen werden.
ANMERKUNG! Falls die <u>Absaughaube vorhanden ist</u>, muss der Ofen wie auf Abb. 8a gezeigt mit einem Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 150 mm angeschlossen werden.
Falls keine Absaughaube vorhanden ist, muss der Ofen wie auf Abb. 8b gezeigt mit einem Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 150 mm für die Modelle F60E und F80E sowie von 110 mm für das Modell F50E angeschlossen werden.
DER MITGELIEFERTE DAMPFAUSLASS (Bauteil Z auf Abb. 8b) DARF AUSSCHLIESSLICH VERWENDET WERDEN, WENN DIE ABSAUGHAUBE <u>NICHT VORHANDEN IST</u>.
Die Abdampfleitung muss in den Dampfauslass des Ofens eingesetzt werden. Auch eventuelle Verlängerungen müssen so beschaffen sein, dass die oberen Rohre in die unteren Rohre passen.
Die Installation der entsprechenden Absaugvorrichtung bleibt es in der auf Abb. 23 gezeigten Position.
ANMERKUNG! Falls der Dampf nicht richtig abgesaugt wird, wird das Resultat der Garung beeinträchtigt; bei der Installation muss geprüft werden, ob eine entsprechende Absaugvorrichtung erforderlich ist.
Die Anschlüsse für den Kondensablass befinden sich auf der Rückseite, für die Haube Bauteil A von Abb. 13, für den Ofen F60E Bauteil B von Abb. 14; für den Ofen F50E Bauteil G von Abb. 12; verwenden Sie beim Anschließen Leitungen mit geeignetem Durchmesser, ziehen Sie die Manschetten fest und schließen Sie an einen geeigneten Auslass an.

2.5.2 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen CEI-Vorschriften durchgeführt werden.
Vor Erstellung des Anschlusses muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.
Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die der Ofen angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist und die Netzstecker gezogen wurden.
Das Typenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

2.5.2.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS BACKKAMMER

ACHTUNG! Der Kunde hat dafür zu sorgen, dass für jede Backkammer ein vierpoliger Differenzialschalter mit Wärmeschutz mit einer Ansprechschwelle von Id 0,03A installiert wird, der für die am Typenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Trennung der einzelnen Geräte vom Stromnetz ermöglicht.
ANMERKUNG: Die gewählte Trenneinrichtung muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.
Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.2).
Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.
Verwenden Sie einen Netzstecker, der für die Betriebsspannung des Ofens ausgelegt ist, die auf dem Typenschild (Abb. 2) angegeben ist; beachten Sie dabei die folgende Tabelle:

Spannung	Stecker	F50E	F60E	F80E
V400 3N	3P + N + ⏚	16 A	32 A	63 A
V230 3	3P + ⏚	32 A	63 A	63 A
V230 1N	2P + ⏚	63 A		

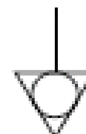
<u>**F60E-F80E**</u>
- Montage des Netzsteckers (Abb. 9).

Zum Anschluss an den Stromkreis wird das rückseitige Kabel verwendet, das mit einem Stecker für den Anschluss versehen sein muss; der Stromanschluss muss gemäß den Abbildungen (Abb. 9) erfolgen.

<u>**F50E**</u>
Entfernen Sie für den elektrischen Anschluss die Schutzabdeckung auf der Rückseite der Backkammer (Abb. 10).
Das Kabel für den Anschluss muss vom Installateur geliefert werden.
Führen Sie das Kabel mit geeignetem Querschnitt durch den Kabeldurchlass (Bauteil A, Abb. 11) und schließen Sie es an die Klemmleiste an, wie auf Abbildung 16 gezeigt.

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ±10% vom Nennwert abweicht.

ANMERKUNG! Kontrollieren Sie bei F60E - F80E, ob die Drehrichtung der Richtung der Pfeile an der vertikalen Wand der Backofenkammer entspricht, andernfalls eine Phase des Steckers austauschen.
ACHTUNG! Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet werden. Zu diesem Zweck darf ausschließlich das Anschlusskabel und nur der gelb/grüne Leiter verwendet werden. Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung H07RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten TAB. 1) geeignet ist.
Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotenzialsystem einzubinden; die hierzu vorgesehene Klemme befindet sich an der Geräterückseite (Abb. 11, Bauteil B) und ist mit dem Symbol KLEMMEN FÜR DEN ÄQUIPOTENZIELLEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.

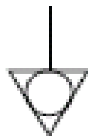


Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10% bleibt.

2.5.2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS GÄRZELLE

ACHTUNG! Für die Zelle muss ein zweipoliger Hauptschalter oder ein Automatikschalter installiert werden, der für die auf dem Typenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANMERKUNG: Die gewählte Trenneinrichtung muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.
Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch am Typenschild ersichtlich ist (Abb. 2).
Zwecks Elektroanschluss ist der Schutzdeckel an der linken Rückseite der Zelle abzunehmen (Abb. 10).
Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.
Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung H07RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten TAB. 1) geeignet ist.
Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.
Das Kabel mit geeignetem Querschnitt (siehe technische Daten TAB.1) durch die Kabelführung (Abb. 11 Detail A) führen und laut Abbildung 16 beim Klemmenbrett anschließen.
Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ± 10% vom Nennwert abweicht.
ACHTUNG! Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet werden.
Zu diesem Zweck ist am Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme mit entsprechendem Symbol vorhanden (Abb. 16), an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.
Daneben muss das Gerät in den Kreis des äquipotenziellen Systems eingebunden sein. Die dazu bestimmte Klemme befindet sich an der Rückseite (Abb. 11, Bauteil A). Sie ist mit dem Symbol KLEMMEN FÜR DEN ÄQUIPOTENZIELLEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von ± 10 % bleibt.

2.5.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Der Anschluss an die Wasserleitung muss unter Beachtung der geltenden Bestimmungen vorgenommen werden und die Schläuche für den Anschluss müssen der Norm IEC 61770 sowie den nachfolgenden Abänderungen entsprechen.
Ein Kupfer- oder Eisenrohr mit dem speziellen Gewindeanschluss (Abb. 12, Bauteil C – F50E) (Abb.13, Bauteil C –F60E/F80E) auf der Rückseite der Backkammer anschließen. Zum Betriebsdruck siehe die Technischen Daten TAB.1.
ACHTUNG! Vor jedem Wasserkreis einer Backkammer muss ein Wasserabsperrhahn installiert werden.
ANMERKUNG! Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

3 BETRIEB

3.1 VORBEREITENDE KONTROLLEN

ACHTUNG! Vor Inbetriebnahme und Programmierung des Ofens ist zu prüfen, ob:
- **alle Arbeiten, die den Elektroanschluss und die Erdung betreffen, ordnungsgemäß durchgeführt wurden.**
- **alle Arbeiten für den Dampfauslass korrekt ausgeführt wurden;**
- **alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.**

Vor der Inbetriebsetzung muss das Gerät wie unter Punkt 4.2 beschrieben gereinigt werden.
ACHTUNG! Vor jedem Einschalten des Gerätes:
- **Die am Gerät angebrachten Schilder (Abb.3) müssen stets einwandfrei und leserlich sein, andernfalls sind sie zu ersetzen; die Verschlüsse müssen vorhanden und funktionstüchtig sein.**
- **Eventuell beschädigte oder fehlende Komponenten müssen ausgetauscht und korrekt installiert werden, bevor das Gerät verwendet wird.**

ACHTUNG!
- **Das in Betrieb befindliche Gerät muss überwacht werden.**
- **Die Oberflächen des Gerätes, besonders die Glasscheiben, werden während des Betriebs heiß, und können bei Berühren Verbrennungen verursachen.**
- **Beim Öffnen der Tür einen Sicherheitsabstand einhalten, weil eventuell aus der Backkammer austretende Dämpfe Verbrühungen verursachen können.**
- **Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.**

ANMERKUNG! <u>LADEN SIE NICHT ZU VIEL PRODUKT IN DIE BACKFORMEN UND ORDNEN SIE ES SO AN, DASS DIE LUFT MÖGLICHST GUT ZIRKULIEREN KANN</u> (zum Beispiel wie auf einem Schachbrett).
<u>HALTEN SIE DEN MINDESTABSTAND ZWISCHEN DEM PRODUKT UND DER OBEREN BACKFORM EIN.</u>
BRINGEN SIE DEN OFEN AUF EINE TEMPERATUR, DIE ÜBER DEM VORGESEHENEN SOLLWERT FÜR DIE GARUNG LIEGT, BEVOR SIE DAS PRODUKT IN DEN OFEN EINGEBEN (zum Beispiel 30° höher) UND SENKEN SIE DIE TEMPERATUR DANN AUF DEN GEWÜNSCHTEN SOLLWERT AB.
<u>VERMEIDEN SIE ZUR ERZIELUNG EINER BESSEREN GLEICHMÄSSIGKEIT TEMPERATUREN, DIE HÖHER ALS DIE FÜR DIESEN PRODUKTTYP EMPFOHLENEN SIND.</u>
Verwenden Sie für hoher Produkte oder Produkte, die eine stärkere Luftumwälzung benötigen, Backformen mit 8 Ebenen (Option für F60E und F80E)
VERWENDEN SIE ZUM GAREN VON FLACHEN UND EMPFINDLICHEN PRODUKTEN ODER VON PRODUKTEN, DIE TROCKEN BLEIBEN MÜSSEN, DIE GELOCHTEN BACKFORMEN MIT ABGESENKTEN RÄNDERN UND ANTIHAFTBESCHICHTUNG UND ACHTEN SIE DARAUF, DASS KEINEN TEMPERATUREN ÜBER 220° VERWENDET WERDEN (zur Pflege dieser Backformen siehe Kapitel 4.2.1).
Falls der Ofen nicht vollständig beladen wird, empfehlen wir, ein leeres Blech darüber und darunter einzusetzen und die vollen gleichmäßig im Ofen zu verteilen.
<u>STATISCHES GAREN</u>: BEI BESTIMMTEN PRODUKTTYPEN WIE ZUM BEISPIEL BEIGNET KANN ES NÜTZLICH SEIN, DEN ERSTEN TEIL DER GARUNG OHNE BELÜFTUNG DURCHZUFÜHREN; BRINGEN SIE DAZU DEN OFEN ERST AUF DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR, SCHALTEN SIE IHN DANN FÜR DIE EINGABE DES PRODUKTS AUS, WARTEN SIE EINE ANGEMESSENE ZEIT UND SCHALTEN SIE IHN DANN WIEDER EIN, SODASS DIE WIDERSTÄNDE UND DIE BELÜFTUNG FÜR DEN ZWEITEN TEIL DER GARUNG IN BETRIEB SIND. Erwärmen Sie als unverbindliches Beispiel für Beignet den Ofen auf 250°, schalten Sie ihn aus und schalten Sie ihn dann wieder mit dem Sollwert 200° ein, um die Garung abzuschließen.

3.2 INBETRIEBNAHME DER BACKKAMMER

Am vorderen Holm der Backkammer befindet sich das Bedienpaneel, wie auf Abb. 15 gezeigt.

1. Hauptschalter (ON/OFF)
2. Änderung der Parameter und Auffinden der gespeicherten Programme.
3. Display zur Anzeige der Temperatur.
4. LCD-Display zur Programmeingabe.
5. Ein- und Ausschalttaste (Start/Stop)
6. Taste zum Programmabruf.
7. Taste Timer manuelles Garen (Timer).
8. Dampftaste (Steam)

Einschaltung:
Beim Einschalten wird am LCD-Display das zuletzt durchgeführte Programm angezeigt. Auf dem LCD-Display werden angezeigt:
- *in der ersten Zeile*: der **Name des Produkts;**
- *in der zweiten Zeile (von links):* die **eingestellte Backzeit**, ausgedrückt in Minuten, die **Temperatur in Grad Celsius** (°C), die **Nummer** des Programms.

Durch Drücken einer der Tasten mit den Symbolen “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) ist es möglich, die verschiedenen abgespeicherten Programme durchzugehen.
Zum Durchgehen der abgespeicherten Programme in der Reihenfolge der Speichernummer (anstelle der Reihenfolge des Produktnamens) ist es ausreichend, einmal die Taste “P” zu drücken: auf diese Weise wird auf dem Display nur die Nummer des Programms angezeigt. Durch Drücken der Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) ist es daher möglich, die Nummer des gewünschten Programms zu suchen. Falls einige Sekunden lang keine Suche durchgeführt wurde, wird am Display erneut das Programm mit dem Produktnamen angezeigt.

Speichern der Programme:
Zum Abspeichern eines neuen Programms ist es ausreichend, das erste verfügbare leere Programm (**mit Ausnahme des Programms Nr. 1**) oder ein bereits vorhandenes aufzurufen, das geändert werden soll, unter Verwendung der Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -).
Drücken Sie anschließend ***für drei Sekunden*** die Taste “P”: das erste Zeichen des Produktnamens beginnt zu blinken. Durch Drücken der Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) wird das einzugebende alphanumerische Zeichen ausgewählt; durch Drücken der Taste “P” wird die Auswahl bestätigt und es erfolgt der Wechsel zum nächsten Zeichen.
Drücken Sie nach der Eingabe des vollständigen Namens die Taste “**P**" für *drei Sekunden*; es erfolgt der Wechsel zur Eingabe der Backzeit ***in Minuten***.
Durch erneutes Drücken der Taste **“P”** wird die Backtemperatur in °C eingegeben.
Durch ein weiteres Drücken der Taste **“P”** erfolgt der Wechsel zur Eingabe der **Zeiten** (bis zu 4) für die **Bedampfung** sowie der **Dauer der Bedampfung**: die erste Zeit wird ***in Sekunden*** angegeben, die nachfolgenden drei ***in Minuten*** (vom Start des Backvorgangs), während die Dauer der Bedampfung in Sekunden angegeben wird. Drücken Sie zur Bestätigung der Bedampfungszeiten jeweils die Taste **“P”.**
Soll innerhalb des Backprogramms keinerlei Bedampfung erfolgen, jede der 4 vorgesehenen Zeiten auf “0” (Null) bestätigen.
Nach erfolgter Eingabe der erforderlichen Werte wird die Programmierung automatisch verlassen, und es bleibt das ausführungsbereite Programm angezeigt.
Nach der Eingabe des Programmnamens ist es jederzeit (auch in der Mitte) möglich, die Programmierung zu verlassen, indem die Taste **"P" *für drei Sekunden*** gedrückt wird.

Ausführung:
Durch Drücken der Taste “**Start/Stop**” wird der Ofen eingeschaltet. Zu diesem Zeitpunkt sind die folgenden Fälle möglich:

1. Möglichkeit
Der Ofen befindet sich auf einer Temperatur, die unter der vom gewählten Backprogramm geforderten liegt; daher blinkt die orange LED der Taste “P” auf, bis die abgespeicherte Backtemperatur erreicht ist.
Beim Erreichen der Temperatur geht die orange LED der Taste **“P”** aus, die grüne geht an und ein **akustisches Signal** zeigt an, dass das Produkt in den Ofen eingegeben werden kann.
*Der Bediener gibt das Produkt ein und drückt erneut die Taste **“Start/Stop”.***
In diesem Moment wird auf dem Display “ok” angezeigt; die Zählung der Backzeit beginnt und nach Ablauf der Zeit zeigt ein **akustisches Signal** an, dass der Bediener das Produkt aus dem Ofen nehmen muss.

2. Möglichkeit
Der Ofen befindet sich bereits auf einer Temperatur, die gleich oder höher der für das gewählte Backprogramm abgespeicherten ist und daher leuchtet die grüne LED der Taste “P” auf, um anzuzeigen, dass das Produkt sofort in den Ofen eingegeben werden kann.
Der Bediener gibt das Produkt ein und drückt die Taste “Start/Stop”.
In diesem Moment wird auf dem Display “ok” angezeigt; die Zählung der Backzeit beginnt und nach Ablauf der Zeit zeigt ein akustisches Signal an, dass der Bediener das Produkt aus dem Ofen nehmen muss.

Das akustische Signal ist für eine Minute aktiv, es kann jedoch jederzeit mit der Taste “Start/Stop” angehalten werden.

Aufeinander folgende Durchführung der Programme Nr. 100 und Nr. 101
Es können zwei im Speicher enthaltene Programme (Nr. 100 und Nr. 101) nacheinander durchgeführt werden.
Bei der Auswahl des Programms Nr. 100 und Drücken von “Start/Stop” erscheint die Frage:

PROG100 + PROG101 *?*
SI = ”P”   NO = “Start/Stop”

Bei der Wahl von “SI” endet der Backvorgang nach Abschluss des Programms Nr. 100 + und des Programms Nr. 101.
Bei der Wahl von “NO” wird der Backvorgang normal nur mit dem Programm Nr. 100 ausgeführt.
Diese Option aufeinander folgender Programme gilt nur für die Programme Nr. 100 und Nr. 101.
Nach Ablauf der beiden Programme stellt sich der Ofen wieder auf die Temperatur des Programms Nr.l00.

Abbrechen eines Programms:
Wenn ein bereits gestartetes Programm abgebrochen werden soll, können sich die folgenden drei Fälle ergeben:
1. Möglichkeit
Der Backofen hat die für das gewählte Backprogramm erforderliche Temperatur noch nicht erreicht, und folglich wird der Backvorgang durch Drücken von “Start/Stopp” beendet.
2. Möglichkeit
Der Backofen hat die für das gewählte Backprogramm erforderliche Temperatur bereits erreicht, doch hat der Zeitablauf noch nicht begonnen; folglich muss die Taste “Start/Stopp” 2 Mal gedrückt werden, damit der Backvorgang unterbrochen wird.
3***. Möglichkeit***
Der Backofen hat die für das gewählte Backprogramm erforderliche Temperatur bereits erreicht und der Zeitablauf hat begonnen; folglich muss die Taste “Start/Stopp gedrückt werden, um den Backvorgang zu beenden.

Während des Backvorgangs
Während des Backvorgangs werden auf dem oberen Display angezeigt:
- der Name des Produkts
- die abgespeicherte Temperatur
- die bis zum Ende des Backvorgangs noch verbleibende Zeit

Am unteren Display wird hingegen ständig die effektive Temperatur im Innern der Backkammer des Ofens angezeigt.

Betrieb ohne gespeicherte Programme (manuell):
Das Programm Nr. 1 dient zur manuellen Bedienung des Ofens. Es gestattet die Eingabe der folgenden Parameter:
- Timer Backvorgang (in Minuten)
- Temperatur des Sollwerts

Mit den Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) wird das Programm Nr. 1 ausgewählt.
Beim Drücken der Taste “P” für drei Sekunden beginnt die eingestellte Backzeit auf dem Display zu blinken. Mit den Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) wird die gewünschte Backzeit gewählt.
Durch erneutes Drücken der Taste “P” wird die Backtemperatur in °C eingestellt. Mit den Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) wird die gewünschte Backtemperatur gewählt.
Durch erneutes Drücken der Taste “P” wird die Dauer der Bedampfung eingestellt (ausgedrückt in Sekunden). Mit den Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) wird die gewünschte Zeit eingestellt (Default drei Sekunden). Bestätigen Sie die Eingabe des Werts durch Drücken der Taste “P”.
Drücken Sie anschießend “**Start/Stop**”; der Ofen beginnt, die Temperatur anzuheben.
Während des Backvorgangs ist es möglich, die Temperatur des Ofens durch Drücken der Tasten “ 🡅” (Up +) und “ 🡇” (Down -) zu ändern. Die Bestätigung erfolgt automatisch nach einigen Sekunden.

Drücken Sie zur Aktivierung des Timers für den Backvorgang die Taste "Timer". Die LED der Taste leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Timer aktiv ist. In diesem Moment wird auf dem Display "ok" angezeigt; die Zählung der Backzeit beginnt und nach Ablauf der Zeit zeigt ein akustisches Signal an, dass der Bediener das Produkt aus dem Ofen nehmen muss.
Dieses akustische Signal hält 1 Minute lang an, kann aber mit der Taste "***Start/Stopp***" jederzeit abgestellt werden.
Bei aktivem Timer ist es jederzeit möglich, den Countdown durch Drücken der Taste "**Timer**" abzubrechen. Die LED geht aus und auf dem Display wird erneut der zuletzt eingestellte Wert angezeigt.
Während der Garung kann der eingestellte Parameter geändert werden, indem für einige Sekunden die Taste "**Timer**" gedrückt gehalten und die Tasten " 🡅" (Up +) und " 🡇" (Down -) zur Änderung des Werts verwendet werden. Die Bestätigung erfolgt automatisch nach einigen Sekunden.

Manuelle Bedampfung:
Mit der Taste "Steam" wird das Ventil für die Bedampfung der Backkammer betätigt. Bei jedem Drücken wird Dampf mit der eingestellten Dauer eingespritzt. Die LED leuchtet während des gesamten Zyklus auf.
ANMERKUNG: Bei F60E-F80E wird die Belüftung bei jeder Bedampfung angehalten, um die Ablagerung des Dampfes auf dem Produkt zu gestatten.

Einschalten der Backkammerbeleuchtung:
Die Beleuchtung der Backkammer wird beim Ein- und Ausschalten des Ofens ein- und ausgeschaltet.

3.3 DAMPFABLEITUNG
Die Ableitung des Dampfes, der sich im Ofeninneren befindet, erfolgt mithilfe des Kugelgriffes, der sich am rechten vorderen Ständer des Ofens befindet (Abb. 19, Bauteil A).
Wird der Kugelgriff herausgezogen (Abb. 19, Bauteil B), ist die Leitung geöffnet; ist der Griff nach innen gedrückt (Abb. 19, Bauteil C), ist die Leitung geschlossen.

3.4 INBETRIEBNAHME DER GÄRZELLE OHNE BEFEUCHTER (nur F50E)
Am rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich ein Bedienfeld (siehe Abb. 17).
1. Kontrollleuchte (ON/OFF).
2. Schalter für Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung (Light).
3. Thermostat für Einschalten und Regelung

Bei der Inbetriebnahme des Gärschrankes ist folgendermaßen vorzugehen:
a) Die Gärzelle durch Drehen des Thermostates einschalten (Abb. 17 Detail 3), die Kontrollleuchte leuchtet auf (Abb. 17, Bauteil 1).
b) Die gewünschte Temperatur auf max. 65 °C einstellen.
c) Zur Abschaltung des Gärschrankes den Thermostat auf Null stellen (Abb. 17, Bauteil 3).

ACHTUNG! Vermeiden Sie den Kontakt mit den Widerständen, da sie Verbrennungen verursachen können.

3.5 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKES MIT LUFTBEFEUCHTER
Am rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich ein Bedienfeld (siehe Abb. 18).
1. Schalter ON/OFF Luftbefeuchter
2. Kontrollleuchte Zelle On/Off
3. Schalter für Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung (Light).

a) Wasser in die Schale des Luftbefeuchters in der Gärzelle füllen. Der Wasserstand in der Schale muss bis 2-3 cm oberhalb des Widerstands reichen.

ANMERKUNG: Füllen Sie die Wanne des Befeuchters möglichst mit entkalktem Wasser.

b) Die Gärzelle einschalten, indem der Thermostat (Abb.18, Bauteil 4) verstellt wird, die Kontrolllampe schaltet sich ein (Abb.18, Bauteil 2).
c) Die gewünschte Temperatur auf max. 65 C einstellen.
d) Die Gärzelle wird durch Drehen des Thermostats (Abb. 18, Bauteil 4) eingeschaltet; die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 18, Bauteil 2).
e) Die gewünschte Temperatur auf max. 65 C einstellen. Den entsprechenden Schalter erneut betätigen, falls mehr Feuchtigkeit gewünscht ist.
f) Zum Abschalten der Widerstände der Gärzelle dem Thermostat (Abb. 18, Bauteil 4) auf Null stellen.

ACHTUNG! Vermeiden Sie den Kontakt mit den Widerständen, da sie Verbrennungen verursachen können.

3.6 INBETRIEBNAHME DER ABSAUGHAUBE
Die Haube kann mit Absaugung der Backdämpfe geliefert werden.
Der Schalter für die Einschaltung der Absaugung befindet sich an der rechten Vorderseite der Haube (Abb. 23, Bauteil C).
a) Betätigen Sie den Schalter zur Einschaltung der Absaugung.
b) Bringen Sie den Schalter zur Abschaltung der Absaugung in die Position "O".

3.7 ABSCHALTEN
- Abschalten, indem die Hauptschalter des Ofens (Abb. 15, Bauteil 1), der Gärzellen (Abb. 17, Bauteile 2-3), (Abb. 18, Bauteile 1-3-4), der Absaugung der Haube (Abb. 23, Bauteil C) in Position "0" gebracht werden.
- Unterbrechen Sie die Stromversorgung durch Öffnen der vorgeschalteten Hauptschalter.
- Öffnen Sie die Ofentür.
- Schließen Sie den Wasserhahn.

4 ORDENTLICHE WARTUNG

4.1 VORBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN
ACHTUNG! Die Hauptschalter des Ofens (Abb. 15a und 15b) und der Gärschränke (Abb. 17, Bauteile 2-3 und Abb. 18, Bauteile 1-3-4) ausschalten. Die Stromzufuhr unterbrechen, indem man die Hauptschalter an der Außenseite des Geräts ausschaltet. Benutzen Sie stets geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Brille usw.).
Alle diese Maßnahmen dienen dem Schutz des Ofens und ihre Nichtbeachtung könnte zu ernsthaften Schäden sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.

4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG
Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die ordentliche Reinigung wie folgt vorgehen:
Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können, von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen, und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.
Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen.
ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett täglich, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.
ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.
Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.
ANMERKUNG: Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.
ANMERKUNG: Das Glas der Backkammer ist auf der Außenseite mit einer Isolierschicht versehen. Um diese nicht zu beschädigen, darf das Glas keinesfalls mit Stahlwolle, scheuernden Schwämmchen oder Lappen oder Pulverscheuermitteln gereinigt werden. Ausschließlich eine milde, lauwarme Seifenlauge verwenden.
Keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

4.2.1 PFLEGE DER BACKFORMEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

ANMERKUNG! Vorgehensweise:

- Bewegen Sie die Backformen mit der angemessenen Vorsicht.
- Reinigen Sie sie ausschließlich mit warmem Wasser (in der Spülmaschine bei max. 50 °C), pH-neutralen Reinigungsmitteln und weichen Tüchern.
- Verwenden Sie einen Waschdruck von weniger als 5 bar.
- Trocknen Sie die Backformen ab, bevor Sie sie erneut benutzen.
- Achten Sie bei der Bewegung darauf, dass sie nicht herabfallen oder angestoßen werden.
- Nicht stapeln.
- Das saubere Produkt an einem hygienisch angemessenem, trockenen und staubfreien Ort lagern.

ANMERKUNG! Zu vermeiden:

- Reinigen Sie die beschichteten Backformen nie mit spitzen oder scheuernden Werkzeugen; sie könnten die Beschichtung beschädigen und deren Wirkung beeinträchtigen.
- Nicht mit Hochdruck (über 5 bar) reinigen und keine alkalinen oder aggressiven Lösungen oder nicht für Lebensmittel geeignete Produkte verwenden.
- Nicht leer erhitzen.
- Nicht benutzen, wenn nass oder feucht.
- Nicht benutzen bei Temperaturen von über 220°.

4.3 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen.

ACHTUNG

DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN ZUR “AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG” RICHTEN SICH AUSSCHLIESSLICH AN FACHPERESONAL MIT ORDENTGEMÄSSER LIZENZ, DAS VOM HERSTELLER ANERKANNT UND BEFUGT IST.

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 VORBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

ACHTUNG! Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.
Vor der Durchführung von Wartungseingriffen die Stromversorgung durch Öffnen der Schalter unterbrechen, die dem Ofen und/oder der Gärzelle vorgeschaltet sind, nachdem die Netzkabel aus der Netzsteckdose gezogen worden sind.
Alle diese Maßnahmen dienen dem Schutz des Ofens und ihre Nichtbeachtung könnte zu ernsthaften Schäden, zum Verfall der Gewährleistung sowie zu Risiken führen.
ACHTUNG! Das Gerät muss in regelmäßigen Abständen sowie beim Auftreten von Funktionsstörungen von einem spezialisierten Techniker kontrolliert werden, der den Zustand des Geräts überprüft.
ACHTUNG! Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten müssen von zwei Personen ausgeführt werden.

5.2 ALLGEMEINE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen:
Nehmen Sie die allgemeine Reinigung des Geräts vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden; dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.
ACHTUNG! Entfernen Sie beim Garen gegebenenfalls ausgetretenes Fett sorgfältig und in regelmäßigen Abständen, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.
ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.
Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.
ANMERKUNG! Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.
ANMERKUNG! Das Glas der Backkammer ist auf der Außenseite mit einer Isolierschicht versehen. Um diese nicht zu beschädigen, darf das Glas keinesfalls mit Stahlwolle, scheuernden Schwämmchen oder Lappen oder Pulverscheuermitteln gereinigt werden. Ausschließlich eine milde, lauwarme Seifenlauge verwenden.
Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

5.3 ERSETZUNG VON BAUTEILEN DER BACKKAMMER

5.3.1 AUSWECHSELN DES MOTORS

Gehen Sie nach der Ausführung der in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten zum Auswechseln des Motors wie folgt vor: (siehe Tafel A)

F50E

- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die rechten und die linke Backformhalterung.
- Nehmen Sie die hintere Halterung heraus.
- Entfernen Sie das Luftrad durch Lösen der Schraube (Bauteil 13, Tafel A)
- Lösen Sie die Steckverbindung des Motors.
- Lösen Sie die Schrauben (Bauteil 16, Tafel A) und ziehen Sie den Motor heraus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60E-F80E

- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Die Tür öffnen.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Backblechhalterung.
- Ziehen Sie die Backblechhalterung heraus.
- Entfernen Sie das Luftrad (Bauteil 13, Tafel A) durch Lösen der Befestigungsschraube und Abziehen mit einem Abzieher.
- Ziehen Sie den Motor (Bauteil 16, Tafel A) durch Lösen der Befestigungsschrauben auf der Rückseite des Ofens ab.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.2 AUSWECHSELN DER WIDERSTÄNDE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Motors folgendermaßen vorzugehen: (siehe Tafel A).

F50E

- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Die Steckverbindungen des Widerstands lösen.
- öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die rechte und die linke Backformhalterung.
- Nehmen Sie die hintere Halterung heraus.
- Lösen Sie die Schrauben der Platte.
- Nehmen Sie den Widerstand (Bauteil 17, Tafel A)
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60E-F80E

- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Lösen Sie Ösenanschlüsse der Widerstände;
- Die Tür öffnen.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Backblechhalterung.
- Ziehen Sie die Backblechhalterung heraus.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben auf der Rückseite des Ofens.
- Nehmen Sie die Widerstände (Bauteil 17, Tafel A)
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.3 AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen: (siehe Tafel A).

- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.

- Ziehen Sie das Thermoelement (Bauteil 12, Tafel A) aus seinem Sitz.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.4 AUSWECHSELN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

ACHTUNG! Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Betrieb des Sicherheitsthermostats.

Gehen Sie nach der Durchführung der in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten zum Auswechseln des Sicherheitsthermostats wie folgt vor: (siehe Tafel A).

F50E
- Schrauben Sie die Kappe und die Befestigungsmutter des Thermostats (Bauteil 3, Tafel A) ab;
- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Entfernen Sie den Sensor des Thermostats in der Steinwollisolierung durch Abschrauben der Verkleidung und entfernen Sie die Steinwolle im betreffenden Bereich mit einem Messer.
- Ziehen Sie den Thermostat heraus und klemmen Sie es ab.
- Ersetzen Sie den Sensor des Thermostats und falls erforderlich die beschädigte Steinwolle.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60E-F80E
- Lösen Sie die vorderen Befestigungsschrauben (Abb. 20, Bauteil 2)und ziehen Sie das Bedienpaneel aus seiner Führung.
- Öffnen Sie die Tür und lösen Sie die Befestigungsschrauben der Backblechhalterung.
- Ziehen Sie die Backblechhalterung heraus.
- Lösen Sie die Steckverbindung des Thermostats (Bauteil 3, Tafel A), entfernen Sie den Rückstellstopfen und entfernen Sie die Befestigungsmutter des Thermostats.
- Entfernen Sie die Befestigungsplatte des Thermostatkolbens durch Lösen der entsprechenden Schrauben im Inneren der Backkammer.
- Bringen Sie einen Draht an dem zu ersetzenden Kolben an, ziehen Sie den Kolben heraus und bauen Sie den Thermostat aus.
- Lösen Sie den Draht und bringen Sie ihn am Kolben des neuen Thermostats an, um ihn in seinen Sitz zu führen.
- Gehen Sie beim Widereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor und verschließen Sie die Öffnen für die Einführung des Kolbens in die Backkammer mit Silikon für hohe Temperaturen.

5.3.5 AUSTAUSCH DES ERNSCHALTERS

Gehen Sie nach der Durchführung der in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten zum Auswechseln des Fernschalters wie folgt vor:

F50E
- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Lösen Sie die Steckverbindung des Fernschalters(Bauteil 7, Tafel A).
- Haken Sie den Fernschalter aus der Omega-Schiene aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60E-F80E
- Die vorderen Befestigungsschrauben (Bauteil 2, Abb. 20) lösen und die gesamte Schalttafel (Bauteil 1, Abb. 20) in ihrer Führung nach vorne herausziehen;
- Lösen Sie die Anschlüsse des Fernschalters;
- Haken Sie den Fernschalter aus der Omega-Schiene (Bauteil 7, Tafel A) aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.6 AUSWECHSELN DES NIEDERSPANNUNGSTRANSFORMATORS

Gehen Sie nach der Durchführung der in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten zum Auswechseln des Transformators wie folgt vor:

F50E
- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Lösen Sie die Steckverbindung des Transformators (Bauteil 2, Tafel A).
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60E-F80E
- Die vorderen Befestigungsschrauben (Bauteil 2, Abb. 20) lösen und die gesamte Schalttafel (Bauteil 1, Abb. 20) in ihrer Führung nach vorne herausziehen.
- Lösen Sie die Anschlüsse des Transformators (Bauteil 2, Tafel A).
- Lösen Sie die Befestigungsschraube und wechseln Sie ihn aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.7 AUSWECHSELN DES RELAIS 12V

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Relais folgendermaßen vorzugehen:

F50E
- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Ziehen Sie den Sockel des Relais (Bauteil 6, Tafel A) heraus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60E-F80E
- Die vorderen Befestigungsschrauben (Bauteil 2, Abb. 20) lösen und die gesamte Schalttafel (Bauteil 1, Abb. 20) in ihrer Führung nach vorne herausziehen.
- Ziehen Sie den Sockel heraus und wechseln Sie das Relais (Bauteil 6, Tafel A).
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.8 AUSWECHSELN DES PYROMETERS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:

F50E
- Entfernen Sie das vordere Bedienpaneel durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Entfernen Sie die Abdeckung des Pyrometers und die Befestigungswinkel.
- Die Steckverbindungen des Pyrometers abklemmen.
- Wechseln Sie das Pyrometer (Bauteil 9, Tafel A) aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor und beachten Sie die korrekte Polarität der Verbinder.

F60E-F80E
- Die vorderen Befestigungsschrauben (Bauteil 2, Abb. 20) lösen und die gesamte Schalttafel (Bauteil 1, Abb. 20) in ihrer Führung nach vorne herausziehen.
- Entfernen Sie die Muttern und ziehen Sie das Pyrometer (Bauteil 9, Tafel A) heraus.
- Ziehen Sie die elektrischen Anschlüsse des Pyrometers heraus.
- Wechseln Sie das Pyrometer aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor und beachten Sie die korrekte Polarität der Verbinder.

5.3.9 AUSWECHSELN DER LAMPEN

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der Lampen folgendermaßen vorzugehen:
- Die Tür öffnen.
- Drehen Sie die beiden Befestigungsschrauben der Scheibe um eine ¼ Umdrehung (Abb. 21, Bauteil A).

- Öffnen Sie die mit Scharnieren an der Tür angebrachte Scheibe ein wenig, um an das Innere zu gelangen.
- Ziehen Sie die Glühbirnen heraus (Bauteil 27, Tafel A).
- Ersetzen Sie die Glühbirnen durch solche mit gleicher Spannung und Leistung.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.10 AUSWECHSELN DES HAUPTSCHALTERS
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Hauptschalters folgendermaßen vorzugehen:

F50E
- Entfernen Sie das vordere Bedienpaneel durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Entfernen Sie die hintere Abdeckung des Bedienpaneels.
- Lösen Sie die Steckverbindung des Schalters.
- Wechseln Sie den Schalter (Bauteil 4, Tafel A) aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60E-F80E
- Die vorderen Befestigungsschrauben (Bauteil 2, Abb. 20) lösen und die gesamte Schalttafel (Bauteil 1, Abb. 20) in ihrer Führung nach vorne herausziehen.
- Lösen Sie die Steckverbindung des Schalters (Bauteil 4, Tafel A).
- Den Hauptschalter auswechseln.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.11 AUSWECHSELN DES ZYKLUSPROGRAMMIERERS MIT MOTOR (nur F50E)
Führen Sie zum Auswechseln des Zyklusprogrammierers mit Motor die in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten aus und gehen Sie wie folgt vor:
- Entfernen Sie die Rückwände durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Klemmen Sie die Kabel des Programmierers (Bauteile 22 und 23, Tafel A) ab.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.3.12 ÖFFNEN DER INNEREN SCHEIBE DER TÜR
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen wie folgt vorgehen:
- Die Tür öffnen.
- Drehen Sie die beiden Befestigungsschrauben (Abb.21, Detail A) der Scheibe um eine ¼ Umdrehung.
- Öffnen Sie vorsichtig die Scheibe, die mit Scharnieren an der Tür angebracht ist, um an das Innere zu gelangen.
- Für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Bei einem Austausch des Glases der Backkammer muss das neue Glas mit der glatten Seite nach innen montiert werden.
- Beim F50E bitte Acht geben, dass die Mitte der Aussparung mit der Mitte des Griffs übereinstimmt.

5.4 AUSWECHSELN DER BAUTEILE DER GÄRZELLE

5.4.1 ERSETZUNG DER LAMPE
Nach dem Ausführen der Arbeiten von Punkt 5.1 werden die Lampe und/oder die entsprechende Kalotte in der Gärzelle wie folgt ausgewechselt:
- Schrauben Sie die Kalotte (Bauteil 16, Tafel B) ab und auswechseln Sie die Lampe (Bauteil 8, Tafel B) und/oder die Kalotte aus.
- Schrauben Sie die Kalotte wieder an.

5.4.2 AUSWECHSELN DES KNAUFS (nur F50L)
Führen Sie zum Auswechseln des Knaufs die in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten aus und gehen Sie wie folgt vor:
- Öffnen Sie die Türen der Gärzelle.
- Entfernen Sie den Stopfen.
- Lösen Sie die interne Befestigungsmutter des Knaufs.
- Wechseln Sie den Knauf (Bauteil 2, Tafel B) aus und schrauben Sie die Befestigungsmutter wieder an.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.4.3 AUSWECHSELN DES KNAUFS UND DER MUTTER DES THERMOSTATS (nur F50L)
Nach der Ausführung der in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten werden der Knauf des Thermostats und die entsprechende Mutter wie folgt ausgewechselt:
- Entfernen Sie den eingepressten Knauf (Bauteil 5, Tafel B) des Thermostats.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter (Bauteil 6, Tafel B).
- Wechseln Sie die Mutter und/oder den Knauf aus.

5.4.4 AUSWECHSELN DES KNAUFS DES THERMOSTATS (F50L UM – F60/80L UM)
Nach der Ausführung der in Punkt 5.1 angegebenen Arbeiten wird der Knauf des Thermostats wie folgt ausgewechselt:
- Entfernen Sie den eingepressten Knauf (Bauteil 5, Tafel B) des Thermostats.
- Wechseln Sie den Knauf aus.

5.4.5 AUSWECHSELN DES THERMOSTATS
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Sicherheitsthermostat wie folgt auswechseln:
- Entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Paneels.
- Die Steckverbindungen des Thermostats lösen.
- Entfernen Sie den Knauf des Thermostats und der Mutter (siehe Punkt 5.4.3).
- Entfernen Sie den Sensor des Thermostats in der Zelle.
- Wechseln Sie den Thermostat (Bauteil 7, Tafel B) mit dem entsprechenden Sensor aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.4.6 AUSWECHSELN DER GELBEN KONTROLLLEUCHTE DES LICHTSCHALTERS
Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der gelben Kontrollleuchte des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:

F50L
- Entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Paneels.
- Lösen Sie die Steckverbindung der gelben Kontrollleuchte (Bauteil 14, Tafel B) und des Lichtschalters (Bauteil 4, Tafel B).
- Wechseln Sie die gelbe Kontrollleuchte aus.
- Wechseln Sie den Lichtschalter aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F50L UM
- Öffnen Sie die Türen der Gärzelle;
- Entfernen Sie die Backblechhalterung auf der rechten Seite.
- Entfernen Sie den rechten Holm der Backblechhalterung durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Lösen Sie die Steckverbindung der gelben Kontrollleuchte (Bauteil 3, Tafel B) und des Lichtschalters (Bauteil 4, Tafel B).
- Wechseln Sie die gelbe Kontrollleuchte und/oder den Lichtschalter aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

F60/80L UM
- Öffnen Sie die Tür der Gärzelle.
- Entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Bedienpaneels (Abb. 22, Bauteile A-B).
- Lösen Sie die Steckverbindung der gelben Kontrollleuchte (Bauteil 3, Tafel B) und des Lichtschalters (Bauteil 4, Tafel B).
- Wechseln Sie die gelbe Kontrollleuchte und/oder den Lichtschalter aus.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.4.7 AUSWECHSELN DER WIDERSTÄNDE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

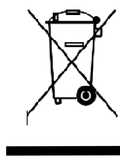
- Öffnen Sie die Türen der Gärzelle.
- Entfernen Sie die Backblechhalterungen.
- Entfernen Sie die Schutzverkleidung der Widerstände.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Widerstände.
- Klemmen Sie die Stromversorgung der Widerstände ab.
- Entfernen Sie die Widerstände (Bauteil 10, Tafel B).
- Gehen Sie beim Einbau der neuen Widerstände in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.5 AUSWECHSELN DER BAUTEILE DER GÄRZELLE MIT BEFEUCHTER

5.5.1 AUSWECHSELN DES WIDERSTANDS DER SCHALE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Widerstands folgendermaßen vorzugehen:

Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.



Die durchgestrichene Mülltonne zeigt an, dass die elektrischen Komponenten in der Europäischen Union nicht als Haushaltsabfall, sonder als Sonderabfall entsorgt werden müssen. Diese Norm gilt für alle mit diesem Symbol bezeichneten Zubehörteile, die folglich nicht als Hausmüll in die normalen Behälter geworfen werden dürfen.

6 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis der Tafeln:

Tafel A Gesamtzeichnung Garkammer F50E – F60E - F80 E
Tafel B Gesamtzeichnung Gärzelle F50L – F50L UM – F60/80L UM
Tafel C Schaltplan F50E
Tafel D Schaltplan F50E
Tafel E Schaltplan F60E - F80E
Tafel F Schaltplan F50L – F50L UM – F60/80L UM
Tafel G Schaltplan Elektro-Kit Absaughaube F50E-F60E-F80E

ANGABEN ZUR BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben zu machen:

- Gerätetyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teils
- Benötigte Menge

- Öffnen Sie die Türen der Gärzelle.
- Entfernen Sie die Backblechhalterung auf der rechten Seite.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben.
- Klemmen Sie die Stromversorgung des Widerstands ab.
- Entfernen Sie den Widerstand (Bauteil 19, Tafel B).
- Gehen Sie beim Einbau der neuen Widerstände in umgekehrter Reihenfolge vor.

5.6 ABBAU

Bei der Entsorgung des Gerätes oder von Geräteteilen müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in

ÍNDICE

Nota:
El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas. Instrucciones originales en Italiano y traducciones de las instrucciones originales en Inglés, Francés, Alemán y Español.

GARANTÍA
Normas y reglamentación

La garantía se limita a la simple sustitución franco fábrica de la pieza que puede haberse roto o ser defectuosa, debido a un comprobado defecto de material o construcción. **La garantía no cubre posibles averías causadas por el transporte realizado por terceras partes, por errónea instalación y mantenimiento, negligencia o uso descuidado, alteraciones por parte de terceros. Además, la garantía excluye: los vidrios, las chimeneas, las lámparas y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal y desgaste de la instalación y de sus accesorios; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de ésta.**
La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita. Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

ATENCIÓN
Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

NOTA
Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

ESTIMADO CLIENTE
Antes de usar este aparato hay que leer con atención el presente manual.
Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse en constante eficiencia.
Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo atentamente. El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al producto y al manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

¡ATENCIÓN!
1. **Este manual concierne a su seguridad.**
2. **Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.**
3. **Conservar el presente manual con atención para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.**
4. **La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.**
5. **Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido destinado, es decir, para cocer amasijos alimentarios leudados o productos alimentarios similares. Está prohibido llevar a cabo cocciones con productos que contienen alcohol. Cualquier otro uso se considera impropio.**
6. **El aparato se destina únicamente para un uso colectivo y tiene que ser usado sólo por profesionales cualificados y debidamente preparados para ello. El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales, sean reducidas, o bien que no tengan la experiencia o los conocimientos adecuados. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
7. **Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.**
8. **Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.**
9. **El incumplimiento de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.**
10. **Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.**
11. **Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido por el servicio de asistencia técnica habilitado por el fabricante, para poder prevenir cualquier riesgo.**
12. **Durante la fase de instalación, si se producen problemas en aparatos que comparten la misma alimentación, comprobar si en el punto de interfaz existe la impedancia oportuna y si la capacidad de la corriente de funcionamiento tiene las dimensiones adecuadas para que las emisiones del aparato estén conformes a las normas EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 y siguientes modificaciones.**

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DEL HORNO

El horno está formado por varios módulos sobrepuestos que, básicamente, forman dos elementos de uso distintos y complementarios:
- cámara de cocción superior
- caballete o cámara de fermentación inferior.

La sección de cocción está formada por una cámara de cocción con portabandejas.
La cámara de cocción es totalmente independiente, la temperatura se regula de manera electrónica, posee un termostato de seguridad, un sistema de vaporización, un temporizador y una puerta con doble cristal, embisagrada independientemente y manija de bloqueo.
Pro dentro, la estructura del horno es de acero inoxidable. La cocción es uniforme gracias a un dispositivo exclusivo de optimización de la uniformidad de la temperatura de cocción mediante la detección constante en dos puntos de la cámara (sólo F60E y F80E) y a la circulación de aire controlada.
El módulo inferior puede servir de soporte al elemento de cocción y puede ser abierto o cerrado.
El módulo abierto (soporte) está formado por una estructura de metal barnizado y se puede dotar con unas guías portabandejas.
El módulo cerrado (cámara de fermentación) está formado por una estructura de acero y paneles, posee unas guías portabandejas y está dotado de un termostato para el calentamiento.

1.2 DIRECTIVAS APLICADAS

Este equipo está conforme con las directivas: Directiva Baja Tensión 2006/95/CE
Directiva Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE

1.3 LUGARES DE TRABAJO

El aparato tiene que ser programados por el operador desde los cuadros de mandos situados en la parte frontal del horno y durante su funcionamiento tiene que ser vigilado.
La puerta de acceso de los aparatos se encuentra en la parte frontal del horno.

1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:
F50 E
F60 E
F80 E

1.5 DATOS TÉCNICOS (Véase TABLA 1)

1.6 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (Véase Fig.1)

1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del horno que se encuentra en la placa fijada según se ilustra en la fig. 2.

1.8 ADHESIVOS

En los puntos ilustrados en la fig.3, el horno posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad.



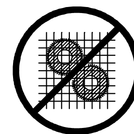
¡ATENCIÓN! La superficie del aparato puede presentar un peligro de ustión debido a la presencia de elementos a una temperatura elevada. Para cualquier tipo de intervención o cualquier operación, esperar que el aparato llegue a temperatura ambiente y utilizar siempre adecuados dispositivos de protección individual (guantes, gafas…).



¡**ATENCIÓN**! **Presencia de tensión peligrosa.** Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la cámara de fermentación y esperar que el aparato llegue a temperatura ambiente. Utilizar siempre adecuados dispositivos de protección individual (guantes, gafas…).



¡ATENCIÓN! Peligro de líquidos en ebullición. Para evitar el ebullición, no utilizar contenedores llenos de líquidos o alimentos que se licúan con el calor, en cantidad superior a la que puede tenerse fácilmente bajo control.



ATENCIÓN! Aparatos en movimientos.

1.9 ACCESORIOS

El horno posee los siguientes accesorios:
- Celda (humectador opcional para F50E).
- Aspiración (opcional) fig. 23
- Portabandejas con 8 estantes (opcional para F60E-F80E)

1.10 RUIDO

Este aparato es un medio técnico de trabajo, que normalmente en la posición del operador no supera el umbral de ruido de 74 dB (A) (configuración con una cámara de cocción).

2 INSTALACIÓN

2.1 TRANSPORTE

El horno se envía en general montado sobre paletas de madera con medios de transporte por tierra (véase fig. 4)
Las piezas están protegidas por una película de plástico o una caja de cartón.

2.2 ELEVACIÓN Y MOVILIZACIÓN

¡NOTA! Al recibir el aparato se aconseja controlar su estado y calidad.
Levantar la instrumentación utilizando sólo y exclusivamente los puntos indicados en fig.5, después de haber removido los tapones como ilustrado.
¡ATENCIÓN! El transporte no debe efectuarse de manera manual.
Posicionar el equipo, en un lugar higiénicamente adecuado, limpio, seco y sin polvo, teniendo cuidado de verificar su estabilidad. Posicionar nuevamente los tapones en los orificios. El embalaje debe eliminarse conforme a las normas vigentes.

2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el horno funcione de forma correcta se aconseja que se respeten los siguientes valores ambientales:
Temperatura de ejercicio: + 5ºC ÷ +40ºC
Humedad relativa: 15% ÷ 95%

2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Durante la colocación, el montaje y la instalación se tienen que respetar las siguientes normas:
- **Leyes y normas vigentes sobre la instalación de aparatos eléctricos.**
- **Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.**
- **Reglas locales de construcción y antincendios.**
- **Prescripciones para la prevención de accidentes.**
- **Medidas establecidas por el organismo CEI.**

Quitar la película protectora de la parte externa del horno separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola. Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.
Los diferentes módulos elegidos para configurar el horno se tienen que apilar de la manera ilustrada en la fig. 6, situándolos los uno por encima del otro.
Además, el horno tiene que colocarse en un lugar bien ventilado y a una distancia mínima de 10 cm de la pared lateral izquierda, 20 cm de la pared trasera y 50 cm de la pared derecha (fig. 7) Esta distancia de 50 cm es indispensable para poder efectuar las operaciones de mantenimiento.
Tener en consideración que para efectuar algunas operaciones de limpieza/mantenimiento, estas distancias tienen que ser superiores a las indicadas, por lo tanto, hay que considerar la posibilidad de poder mover el horno para poder efectuarlas.
Sólo F80E: El equipo puede cocer con bandejas con una profundidad de 80 cm o bandejas con una profundidad de 60 cm, para éstas últimas se pueden montar, en los orificios presentes en las guías portabandejas, los tornillos y las tuercas en dotación para darles un posicionamiento estándar.

2.5 CONEXIONES

2.5.1 CONEXIÓN DE LA DESCARGA DE LOS VAPORES Y CONDENSACIÓN

¡ATENCIÓN! La conexión de la descarga de los vapores tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado.

El tubo para la descarga de los vapores se encuentra en la parte superior del horno y tiene que ser conectado con una chimenea o con el exterior.

¡NOTA! En caso de chimenea del horno presente, conectar tal y como se indica en la Fig. 8a mediante un tubo de diámetro mínimo de 150 mm.

En caso de chimenea del horno ausente, conectar tal y como se indica en la Fig. 8b mediante un tubo de diámetro mínimo de 150 mm para F60E y F80E, y mediante un tubo de diámetro mínimo de 110 mm para F50E.

LA PIEZA DE UNIÓN PREVISTA PARA LA DESCARGA DE HUMOS (ref. Z en la Fig. 8b) TIENE QUE SER UTILIZADA ÚNICAMENTE CUANDO NO ESTÉ PREVISTA LA CHIMENEA DEL HORNO.

Este tubo debe insertarse en el interior del conducto de descarga del horno. Incluso las extensiones deben realizarse de manera que los tubos superiores entren en los tubos inferiores.

En caso de instalación del específico aspirador, el mismo permanecerá en posición según se indica en la fig. 23.

¡NOTA! Si la descarga de los vapores no se realiza de forma correcta, puede perjudicarse el resultado de la cocción. Si es necesario, considerar la instalación del aspirador correspondiente.

Las conexiones para los tubos de descarga del condensado se encuentra en el reverso, para la chimenea ref. A en la fig. 13, para el horno F60E ref. B en la fig. 14; para el horno F50E ref. G en la fig. 12; proceder a las conexiones utilizando tubos de diámetro apropiado apretándolos con una abrazadera para tubos y conectarlos con una descarga adeduada.

2.5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas CEI.

Antes de empezar el procedimiento de conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado de conformidad con las normas europeas EN.

Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el horno se encuentre en posición "OFF", tras haber desenchufado los cables de alimentación de la toma de corriente.

La planca de matrícula contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

2.5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

¡ATENCIÓN! Para cada elemento de cocción el cliente debe instalar un interruptor general de protección cuadripolar, tipo Diferencial Magnetotérmico, con un umbral de actuación de Id 0,03A adecuado para los valores indicados en la placa, que permita desconectar cada uno de los aparatos de la red.

NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

La cámara de cocción se entrega con el voltaje solicitado indicado en la planca de matrícula (fig. 2). Para la conexión a la red eléctrica hay que instalar un enchufe que esté conforme con las normas vigentes.

Según el voltaje para que ha sido construido el horno, indicado sobre la placa de datos técnicos (fig.2), abastecerse del enchufe adecuado consultando el siguiente listado:

Voltaje	**Enchufe**	**F50E**	**F60E**	**F80E**
V400 3N	3P + N + ⏚	16 A	32 A	63 A
V230 3	3P + ⏚	32 A	63 A	63 A
V230 1N	2P + ⏚	63 A		

F60E-F80E

- Montaje del enchufe del alimentación (fig.9).

Para efectuar la conexión eléctrica, utilizar el cable posterior que debe poseer una clavija adecuada para la conexión al equipo. Dicha conexión se debe efectuar siguiendo las ilustraciones (Fig.9).

F50E

Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig. 10) El instalador ha de proporcionar el cable de conexión.

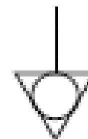
Introducir en el orificio pasacables específico (ref. A-fig.11) el cable de sección adecuada (véase tabla 1 datos técnicos), y conectarlo luego a la caja de bornes como se ilustra en la figura 16.

Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el horno en marcha, no se aleje más de ± 10% del valor nominal.

¡NOTA! Para F60E-F80E, controlar que el sentido de rotación sea aquél indicado por las flechas situadas en la pared de fondo vertical de la cámara de cocción, de otro modo invertir una fase en el enchufe eléctrico.

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra. Para ello, utilizar exclusivamente el hilo amarillo/verde del cable de conexión. El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de caucho H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción (véanse los datos técnicos en la TABLA 1).

Además estos aparatos deben estar incluidos en el circuito del sistema equipotencial, el borne previsto con este objeto se encuentra en la parte posterior (fig.11 ref. B). Está identificado con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Una vez ejecutada la conexión controlar que la tensión de alimentación, con el aparato funcionando, no se aleje del valor nominal de ±10%.

2.5.2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

¡ATENCIÓN! Para la cámara de fermentación hay que instalar un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la planca.

NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.

La cámara de fermentación se entrega para la alimentación a 230 V 1N 50/60 Hz como se indica en la planca de matrícula (fig. 2). Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de fermentación a la izquierda (fig. 10).

El instalador ha de suministrar el cable de conexión.

El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de caucho H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción (véanse los datos técnicos en la TABLA 1).

Para la conexión a la red eléctrica hay que instalar un enchufe que esté conforme con las normas vigentes.

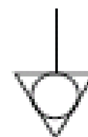
Introducir por el correspondiente orificio pasacable (ref.A, fig.11) el cable de sección adecuada (véanse los datos técnicos en la TABLA 1) y conectarlo a la caja de bornes de la manera ilustrada en la figura 16.

Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el horno en marcha, no se aleje más de ± 10% del valor nominal.

¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el correspondiente borne (fig.16) con su símbolo al cual se tiene que conectar el cable de puesta a tierra.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del aparato (fig. 11, ref.B). Está indicado con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



Una vez ejecutada la conexión controlar que la tensión de alimentación, con el aparato funcionando, no se aleje del valor nominal de ±10%.

2.5.3 CONEXIÓN A LA RED HIDRÁULICA

La conexión a la red hidráulica tiene que efectuarse según las normativas vigentes y los tubos flexibles para la conexión a la red de abastecimiento de agua deben ser conformes a la norma IEC 61770 y sus siguientes modificaciones.

Conectar un tubo de cobre o de hierro con el especifico acoplamiento roscado (fig.12 ref C – F50E) (fig.13 ref. C –F60E/F80E) situado en el reverso de la cámara de cocción. Para la presión de ejercicio, véanse los datos técnicos TAB.1.

¡ATENCIÓN! Para cada cámara de cocción es necesario instalar una llave de interceptación del agua antes de cada cámara.
¡NOTA! El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes anteriores.

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

¡ATENCIÓN! Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del horno hay que controlar que:
- todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente.
- todas las operaciones de conexión de la descarga de los vapores se hayan efectuado correctamente.
- todas las operaciones de control tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.
Proceder antes de la puesta en funcionamiento a la limpieza del equipo tal y como se indica en el punto 4.2.
¡ATENCIÓN! Antes de cualquier puesta en marcha del equipo:
- Las etiquetas presentes en el equipo (fig.3), deben estar íntegras y legibles, de otro modo sustituirlas; los cierres deben estar presentes y eficientes.
- Posibles componentes averiados o ausentes deben ser sustituidos e instalados correctamente antes del uso del equipo.
ATENCIÓN!
- Vigilar el aparato mientras esté funcionando.
- Durante el funcionamiento, las superficies del aparato se calientan, en particular el vidrio, y, por lo tanto, hay que prestar mucha atención en no tocarlas para no quemarse.
- Cuando se abre la puerta, mantenerse a una distancia de seguridad ya que pueden salir vapores muy calientes de la cámara de cocción y provocar quemaduras.
- No permitir que personas no autorizadas se acerquen al aparato.
¡NOTA! <u>EVITAR SOBREGARGAR EL PRODUCTO EN LAS BANDEJAS Y COLOCARLO DE MANERA QUE SEA POSIBLE GARANTIZAR EL MAYOR PASO DE AIRE POSILE</u> **(por ejemplo, situándolo como los peones de un tablero).**
<u>RESPETAR EL ESPACIO MÍNIMO ENTRE PRODUCTO Y BANDEJA SUPERIOR.</u>
ANTES DE ENHORNAR, SE RECOMIENDA CONFIGURAR EL HORNO A UNA TEMPERATURA SUPERIOR AL SET POINT DE COCCIÓN PREVISTO (por ejemplo, mayor de aprox. 30°), ENHORNAR Y LUEGO DISMINUIR LA TEMPERATURA HASTA EL SET POINT DE COCCIÓN DESEADO.
<u>PARA MÁS UNIFORMIDAD, SE RECOMIENDA EVITAR TEMPERATURAS SUPERIORES A LAS PREVISTAS PARA EL TIPO DE PRODUCTO EN COCCIÓN.</u>
Para productos altos o que necesitan una circulación de aire superior, utilizar el portabandejas de 8 repisas (opcional para F60E y F80E).
PARA COCCIONES DE PRODUCTOS BAJOS, DELICADOS O QUE NECESITAN MÁS QUE OTROS PERMANECER SECOS, HAY QUE UTILIZAR LAS ESPECÍFICAS BANDEJAS PERFORADAS CON BORDES REBAJADOS Y CON ESPECÍFICO TRATAMIENTO ANTIADHERENTE CUIDANDO DE NO UTILIZAR TEMPERATURAS SUPERIORES A 220° (para el cuidado de estas bandejas véase el apartado 4.2.1).
En caso de utilizar el horno no totalmente cargado, se recomienda poner una bandeja arriba y una abajo vacías, y las demás, 1 sí y una no.
<u>COCCIÓN ESTÁTICA</u>: PARA CIERTOS TIPOS DE PRODUCTOS, TALES COMO LOS PETISÚS, PUEDE SER ÚTIL REALIZAR LA PRIMERA PARTE DE LA COCCIÓN SIN VENTILACIÓN. PARA HACERLO, PRIMERO DEJAR QUE EL HORNO LLUEGUE A LA TEMPERATURA DESEADA, SEGUIDAMENTE APAGARLO Y ENHORNAR. ESPERAR DURANTE EL TIEMPO NECESARIO Y VOLVER A PONER EN MARCHA EL HORNO DE MANERA QUE SE ENCIENDAN OTRA VEZ LAS RESISTENCIAS Y LA VENTILACIÓN PARA LLEVAR A CABO LA SEGUNDA PARTE DE LA COCCIÓN. Por ejemplo, de forma indicativa, para los petisúes calentar el horno hasta 250°, apagarlo y enhornar con set point de 200° y finalizar la cocción.

3.2 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

En el montante delantero de la cámara de cocción se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 15.

1. Interruptor general (ON/OFF).
2. Variación parámetros y búsqueda de programas memorizados.
3. Display de lectura de la temperatura.
4. Display LCD para implementaciones de los programas.
5. Tecla de encendido/apagado (Start/Stop).
6. Tecla de llamada programas (P).
7. Tecla temporizador de cocción manual (Timer).
8. Tecla del vapor (Steam).

Encendido:
El encendido indica en el display LCD el último programa ejecutado precedentemente. En el display LCD están indicados:
-en la primera línea: el **nombre del producto**;
-en la segunda línea (a partir de la izquierda): el **tiempo implementado para la cocción** está expresado en minutos, la **temperatura de cocción** en grados centígrados (°C), **número** del programa.
Aplicando una presión en los pulsadores indicados por los símbolos "🡅" (***Up*** **+**) e "🡇" (***Down*** **-**) es posible desplazarse por los diferentes programas memorizados.
Para desplazarse por los programas memorizados según el número de memorización (en vez que según el número del producto), es suficiente pulsar una sola vez el pulsador "**P**": de esta forma, *el display visualiza sólo el número del programa.* Apretando los pulsadores "🡅" (***Up*** **+**) y "🡇" (***Down*** **-**) por lo tanto será posible buscar el número de programa deseado. Después de algunos segundos sin realizar ninguna búsqueda, el display volverá a visualizar el programa con el nombre del producto.

Memorización de los programas:
Para memorizar un nuevo programa, basta con colocarse en el primer programa vacío disponible (con la excepción del programa n° 1) o en uno existente,si se desea modificarlo, utilizar las teclas "🡅" (***Up*** **+**) y "🡇" (***Down*** **-**).
Posteriormente, apretar ***durante 3 segundos*** la tecla "**P**": el primer carácter del "nombre de producto" empezará a relampaguear. Apretando los pulsadores "🡅" (***Up*** **+**) y "🡇" (***Down*** **-**) se efectúa la selección del carácter alfanumérico que se desea introducir, presionando seguidamente la tecla "**P**" se confirma la introducción del carácter y, al mismo tiempo, se pasa al carácter siguiente.
Cuando se ha introducido el nombre completo del producto, pulsando la tecla "**P**" ***durante 3 segundos*** se implementa el ***tiempo*** de cocción ***en minutos***.
Pulsando otra vez la tecla "**P**" se implementa la **temperatura** de cocción ***en °C***.
Apretando la tecla "**P**" una vez más se pasa a implementar los **tiempos** (hasta 4) de **vaporización** y **duración de la vaporización**: el primer tiempo se expresa ***en segundos***, los siguientes tres tiempos se expresan ***en minutos*** (de la puesta en marcha a la cocción) mientras que la duración de la vaporización se expresa en segundos. Para confirmar la introducción de todos los tiempos de vaporización pulsar siempre la tecla "**P**".
Si no se desea ninguna vaporización en el programa de cocción, confirmar en "0" (cero) cada uno de los 4 tiempos previstos.
Una vez terminada la introducción de los valores requeridos se sale automáticamente de la programación y permanece visualizado el programa, pronto para ser ejecutado. Después de la introducción del nombre del programa, es posible salir de la programación en cualquier momento (incluso en la mitad de la misma) presionado la tecla "**P**" ***durante 3 segundos.***

Ejecución:
Apretando el pulsador **"Start/Stop"**, el horno se pone en marcha. Pueden verificarse ahora dos casos:

<u>1a posibilidad</u>
El horno se encuentra a una temperatura inferior a la temperatura requerida por el programa de cocción escogido, por lo tanto se ilumina por intermitencia el LED naranja presente en el pulsador "**P**" hasta que se alcance la temperatura de cocción memorizada.
Al alcanzar la temperatura se apaga el LED naranja en el pulsador "**P**" y se enciende el verde mientras una **señal acústica intermitente** señaliza que es posible introducir en el horno el producto listo para la cocción.
*El operador pone en el horno y pulsa de nuevo la tecla "**Start/Stop**".*
Desde este momento el display visualiza la palabra "ok", empieza el cómputo del tiempo de cocción y, una vez que ha terminado el tiempo, una **señal acústica continua** indica al operador que es la hora de sacar del horno.

<u>2a posibilidad</u>
El horno se encuentra ya a una temperatura mayor o igual que la temperatura memorizada para el programa de cocción seleccionado, por lo tanto el led verde del pulsador "**P**" está encendido para indicar que es posible hornear inmediatamente.
*El operador introduce en el horno y pulsa la tecla "**Start/Stop**".*
A partir de este momento, el display visualiza la palabra "ok", empieza el cómputo del tiempo de cocción y, una vez que ha terminado el tiempo, una **señal acústica continua** indica al operador que es la hora de sacar del horno.

*La señal acústica permanece activa por 1 minuto pero es posible detenerla con la tecla "**Start/Stop**".*

Ejecución en secuencia del programa n°100 y n°101

Es posible ejecutar en secuencia dos programas de la memoria (n°100 y n°101). Una vez seleccionado el programa n.100 pulsando "**Start/Stop**" aparece la pregunta:

PROG100 + PROG101 ?
***SI* = "P"   *NO* = "Start/Stop"**

Si se selecciona "**SI**" la cocción se interrumpe después de haber ejecutado el programa n°100 + el n°101.
Si se selecciona "**NO**" la cocción se desarrolla normalmente ejecutando sólo el programa n°100.
Esta opción de programas a ejecutar en secuencia está prevista sólo para el programa n°100 con el n°101.
Una vez terminada la ejecución de los dos programas el horno regresa a la temperatura del programa n°100.

Detención de la ejecución:

Para detener la ejecución de un programa ya activado se pueden verificar tres casos:

1a posibilidad

El horno no se encuentra aún a la temperatura requerida por el programa, por lo tanto pulsando "**Start/Stop**" la cocción termina.

2a posibilidad

El horno se encuentra ya a la temperatura requerida por el programa pero no se ha hecho partir el tiempo, por lo tanto hay que pulsar la tecla "**Start/Stop**" 2 veces para que la cocción se interrumpe.

3a posibilidad

El horno se encuentra ya a la temperatura requerida por el programa y está ejecutando los minutos de cocción, por lo tanto pulsando "**Start/Stop**" la cocción se interrumpe.

Durante la cocción:

Durante la cocción, el display superior visualiza:
- el nombre del producto
- la temperatura memorizada
- el tiempo restante para terminar la cocción

En el display que está en la parte inferior en cambio se visualiza constantemente la temperatura efectiva al interior de la cámara de cocción del horno.

Funcionamiento sin programas memorizados (manual):

El programa n°1 se refiere a la gestión manual del horno. Permite la implementación de los parámetros siguientes:
- temporizador de cocción (en minutos)
- temperatura del valor predeterminado (set-point)

Seleccionar, con los pulsadores indicados por los símbolos "🡅" (***Up +***) y "🡇" (***Down -***) el programa **n°1**.
Pulsando ***por 3 segundos*** la tecla "**P**" el tiempo de cocción implementado comienza a parpadear en el display. Con los pulsadores "🡅" (***Up +***) y "🡇" (***Down -***) seleccionar el tiempo de cocción deseado.
Volviendo a apretar la tecla "**P**" se implementa **temperatura** de cocción ***en °C***. Con los pulsadores "🡅" (***Up +***) y "🡇" (***Down -***) seleccionar la temperatura de cocción deseada.
Pulsando otra vez la tecla "**P**" se implementa la **duración** de la **vaporización** (expresada en segundos). Con los pulsadores "🡅" (***Up +***) y "🡇" (***Down -***), seleccionar el tiempo deseado (valor predeterminado 3 segundos). Posteriormente, confirmar la introducción del dato presionando la tecla "**P**".
Luego de lo cual, pulsando "**Start/Stop**" el horno comienza a subir su temperatura.
Durante la cocción es posible modificar la temperatura del horno operando simplemente en los pulsadores "🡅" (***Up +***) y "🡇" (***Down -***). La confirmación ocurre de forma automática después de algunos segundos.
Para activar el temporizador de cocción, apretar el pulsador "**Timer**". El LED del pulsador se ilumina para señalizar que el temporizador está activo. A partir de este momento, el display visualiza la palabra "ok", empieza el cómputo del tiempo de cocción y, una vez que ha terminado el tiempo, una **señal acústica continua** indica al operador que es la hora de sacar del horno.
*La señal acústica permanece activa por 1 minuto pero es posible detenerla con la tecla "**Start/Stop**".*
Con el temporizador activo, es posible interrumpir en cualquier momento la cuenta atrás apretando el pulsador "**Timer**". El LED se apaga y el display se reajusta al último valor implementado.
Durante la cocción, es posible modificar el parámetro implementado apretando, durante algunos segundos, el pulsador "Timer" y operando en los pulsadores "🡅" (***Up +***) y "🡇" (***Down -***) para modificar el valor. La confirmación ocurre de forma automática después de algunos segundos.

Introducción manual del vapor:

La tecla "***Steam***" acciona la válvula de introducción del vapor en la cámara de cocción. Cada vez que se acciona dicha tecla, sale vapor por el plazo temporal predeterminado. El LED permanece encendido durante todo el ciclo.
NOTA: In F60E-F80E a cada vaporización le corresponde la detención de la ventilación al efecto de permitir el depósito del vapor en el producto.

Encendido de la luz de la cámara de cocción:

La iluminación en el interior de la cámara de cocción está conectada con e start/stop del horno.

3.3 DESCARGA DE LOS VAPORES

Los vapores que se forman en el interior de la cámara de cocción se descargan accionando el pomo situado en el montante derecho anterior del horno (ref. A, fig. 19). Tirando del pomo hacia el exterior (fig. 19 ref.B) se abre la descarga, tirando del pomo hacia el horno (fig. 19 ref. C) se cierra la descarga.

3.4 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN SIN HUMECTADOR (Sólo F50E)

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 17.

1. Testigo luminoso (ON/OFF).
2. Interruptor de encendido/apagado de la iluminación interna (light).
3. Termóstato de encendido y regulación.

Para poner en marcha la cámara de fermentación hay que:

a) Poner en marcha la cámara de fermentación girando el termóstato (fig17 ref.1).
b) Implementar la temperatura deseada hasta un máximo de 65°C.
c) Para apagar la cámara de fermentación, poner a cero el termostato (ref. 3, fig. 17).

¡ATENCIÓN! Evitar el contacto con las resistencias puesto que pueden causar quemaduras.

3.5 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON HUMECTADOR

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 18.

1. Interruptor ON/OFF humectador.
2. Testigo luminoso cámara on/off.
3. Interruptor de encendido/apagado de la iluminación interna (light).

a) Añadir agua en la cubeta del humectador en el interior de la cámara de fermentación. El agua debe alcanzar un nivel 2/3 cm. superior al nivel de la resistencia.

NOTA: Acordarse de llenar la cubeta del humectador para obtener la humedad, posiblemente con agua decalcificada.

b) Poner en marcha la cámara de fermentación girando el termóstato (fig18 ref.4), se enciende el ndicador luminoso (fig. 18 ref.2).
c) Implementar la temperatura deseada hasta un máximo de 65°C.
d) Accionar el interruptor (fig. 18, ref. 1) para activar la resistencia del humectador.
e) Una vez obtenida la cantidad de humedad deseada para el interior de la cámara de fermentación, apagar el interruptor (ref. 1, fig. 18).
   Si se desea aumentar la humedad, accionar de nuevo el interruptor.
f) Para apagar las resistencias de la cámara de fermentación, poner a cero el termóstato (fig. 18, ref. 4).

¡ATENCIÓN! Evitar el contacto con las resistencias puesto que pueden causar quemaduras.

3.6 PUESTA EN MARCHA ASPIRADOR CHIMENEA

La chimenea puede proporcionarse con un aspirador de los vapores de cocción.
El interruptor de accionamiento del aspirador se encuentra situado en el lado delantero derecho de la chimenea (fig. 23 ref. C).

a) Accionar el interruptor para activar la aspiración.
b) Para apagar el aspirador situar el interruptor en la posición "O".

3.7 DETENCIÓN

- Apagar situando en posición "O" los interruptores generales del horno (fig.15 ref. 1), de las cámaras de fermentación (fig.17 ref.2-3) (fig.18 ref.1-3-4), del aspirador de la chimenea (fig.23 pref. C).
- Desconectar la alimentación eléctrica apagando los interruptores generales externos a los equipos.
- Abrir la puerta del horno.
- Cerrar la llave del agua.

4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica apagando los interruptores instalados en la parte exterior del horno y/o de la cámara de fermentación y esperar que el equipo llegue a la temperatura ambiente. Utilizar siempre dispositivos de protección adecuados (guantes, gafas...)

Todas las precauciones son determinantes para la buena conservación del horno y no respetarlas puede causar serios daños no contemplados en la garantía.

4.2 LIMPIEZA ORDINARIA

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 4.1 para la limpieza ordinaria, efectuar las siguientes operaciones.

Cada día tras haber terminado el trabajo, cuando el aparato se habrá enfriado, quitar meticulosamente de todas las partes los eventuales residuos que pueden haberse creado durante la cocción utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, y luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

Efectuar una limpieza esmerada de todos los componentes a los que se puede acceder.

¡ATENCIÓN! Cada día quitar meticulosamente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.

¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o bajo presión. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

Está prohibido utilizar, para limpiar, detergentes dañinos para la salud.

NOTA: No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

NOTA: En particular, el cristal de la cámara de cocción cuenta con una capa atérmica en el lado externo; para evitar dañarlo, es necesario limpiarlo absolutamente con estropajos, abrasivos o productos detergentes en polvo pero únicamente con agua jabonada tibia.

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc…) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que ha sido utilizado para la limpieza.

4.2.1 CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LAS BANDEJAS CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

¡NOTA! Qué hacer:

- Manipular las bandejas revestidas con cuidado adecuado.
- Limpiar únicamente con agua caliente (en el lavavajillas a máx. 50°C), con agentes con PH neutro, utilizando paños suaves.
- Utilizar una presión de lavado inferior a 5 bar.
- Secar las bandejas antes de volver a utilizarlas.
- Durante la manipulación, poner cuidado en las caídas y los golpes.
- No superponerlas.
- Almacenar el producto limpio y en un lugar apropiado desde un punto de vista higiénico, seco y sin polvo.

¡NOTA! Qué no hacer:

- No limpiar nunca las bandejas revestidas con aparatos puntiagudos o abrasivos, pueden dañar el revestimiento perjudicando su eficacia.
- No lavar a presión alta (superior a 5 bar) y no utilizar soluciones alcalinas o agresivas o no aptas para el uso alimentario.
- No calentar sin carga.
- No utilizar si están mojadas o húmedas.
- No utilizar a temperaturas superiores a 220°.

4.3 PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si el aparato no se tiene que utilizar durante largos periodos:

- Desenchufarlo de la alimentación eléctrica.
- Taparlo para protegerlo del polvo.
- Ventilar periódicamente el local.
- Limpiarlo antes de utilizarlo de nuevo.

ATENCIÓN

LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES RELATIVAS AL "MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO" ESTÁN RESERVADAS AL PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO EN POSESIÓN DE UNA REGULAR LICENCIA, AUTORIZADO Y HABILITADO POR EL FABRICANTE.

5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento y reparaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de tomar las debidas medidas de seguridad y ha de poseer la debida licencia, autorizado y habilitado por el fabricante.
Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento hay que cortar la alimentación eléctrica, desactivando todos los interruptores instalados fuera del horno y/o de la cámara de fermentación, y desenchufar los cables de alimentación de la toma de corriente.
Todas las operaciones indicadas son fundamentales para una buena conservación del horno. En caso de no realizarse, el horno puede sufrir daños serios no cubiertos por la garantía y exponerse a riesgos.
¡ATENCIÓN! Periódicamente y cada vez que se presenten anomalías en el funcionamiento, el aparato debe ser controlado por un técnico especializado que tiene que comprobar el estado del aparato.
¡ATENCIÓN! Para efectuar algunas de las operaciones indicadas a continuación se necesitan por lo menos dos personas.

5.2 LIMPIEZA GENERAL

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 5.1, para la limpieza efectuar las siguientes operaciones.
Llevar a cabo regularmente la limpieza general del aparato. Tras el enfriamiento del aparato, quitar meticulosamente de todos los componentes tanto internos como externos todos los residuos que se han producido utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.
¡ATENCIÓN! Quitar meticulosa y regularmente las posibles grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones.
¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o bajo presión. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.
Está prohibido utilizar, para limpiar, detergentes dañinos para la salud.
¡NOTA! No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.
NOTA: En particular, el cristal de la cámara de cocción cuenta con una capa atérmica en el lado externo; para evitar dañarlo, es necesario limpiarlo absolutamente con estropajos, abrasivos o productos detergentes en polvo pero únicamente con agua jabonada tibia.
No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc…) o utensilios que puedan dañar las superficies; antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que ha sido utilizado para la limpieza.

5.3 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

5.3.1 SUSTITUCIÓN DEL MOTOR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el motor hay que:(Véase tabla A)

<u>F50E</u>
- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Abrir la puerta y quitar la rejilla para bandejas derecha y la rejilla para bandeja izquierda
- Extraer la rejilla trasera
- Retirar el ventilador desenroscando el tornillo (ref.13 tabla A)
- Desconectar los conectores faston del motor
- Extraer el motor desenroscando los tornillos (ref.16 tabla A)
- Para el montaje, realizar las operaciones anteriores en orden inverso.

<u>F60E-F80E</u>
- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Abrir la puerta
- Desenroscar los tornillos de fijación del elemento portabandejas
- Quitar el elemento portabandejas
- Quitar el ventilador (ref. 13, tabla A) tras desenroscar el tornillo de fijación y extrayéndolo con un extractor
- Extraer el motor (ref. 16, tabla A) tras desenroscar los tornillos de fijación en la parte posterior del horno
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.2 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir las resistencias hay que: (Véase tabla A)

<u>F50E</u>
- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Desconectar los conectores faston de la resistencia
- Abrir la puerta y quitar la rejilla para bandejas derecha y la rejilla para bandeja izquierda
- Extraer la rejilla trasera
- Desenroscar los tornillos de la placa
- Extraer la resistencia (ref.17 tabla A)
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

<u>F60E-F80E</u>
- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Desconectar los terminales de ojal de las resistencias
- Abrir la puerta
- Desenroscar los tornillos de fijación del elemento portabandejas
- Quitar el elemento portabandejas
- Desenroscar los tornillos de sujeción situados en la parte posterior del horno
- Extraer las resistencias; (ref. 17 tabla A)
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.3 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termopar hay que: (Véase tabla A)
- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Sustituir el termopar (ref. 12 tabla A) extrayéndolo de su alojamiento
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.4 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Comprobar periódicamente el funcionamiento del termóstato de seguridad.
Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termóstato de seguridad hay que: (Véase tabla A)

<u>F50E</u>
- Desenroscar el capuchón y la tuerca de fijación del termostato (ref. 3 tabla A)
- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Quitar el sensor del termóstato, situado en el interior de la lana de roca aislante, desenroscando el específico cárter de cobertura y retirando con una cuchilla la parte de lana de roca afectada
- Extraer el termóstato y desconectar los faston
- Sustituir el termóstato con el relativo sensor y la parte de lana de roca desgastada, si es necesario
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

<u>F60E-F80E</u>
- Desenroscar los tornillos de sujeción anteriores (Fig. 20 ref. 2) y extraer el cuadro de mandos deslizándolo por la guía
- Abrir la puerta y desenroscar los tornillos de fijación del elemento portabandejas

- Quitar el elemento portabandejas
- Desconectar los faston del termóstato (ref.3 tabla A), quitar el capuchón para el reajuste y extraer la tuerca de fijación del termóstato
- Quitar la placa de fijación de la bombilla del termóstato tras desenroscar los tornillos situados en el interior de la cámara de cocción
- Sujetar a un hilo la bombilla del termóstato a sustituir, extraer la bombilla y desmontar el termóstato
- Retirar el hilo y sujetarlo a la bombilla del nuevo termóstato para agilizar su introducción en el correspondiente alojamiento
- Realizar las operaciones en orden inverso para el montaje y utilizar silicona para altas temperaturas para cerrar el orificio de entrada de la bombilla en el interior de la cámara de cocción.

5.3.5 SUSTITUCIÓN DEL TELERRUPTOR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el telerruptor hay que:

F50E

- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Desconectar los conectores faston del telerruptor (ref. 7 tabla A)
- Sustituir el telerruptor desenganchándolo de la barra omega
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

F60E-F80E

- Tras desenroscar los tornillos de fijación (ref. 2, fig. 20) anteriores, extraer todo el cuadro eléctrico (ref. 1, fig. 20) hacia la parte anterior desplazándolo sobre su guía
- Desconectar los terminales del telerruptor
- Sustituir el telerruptor desenganchándolo de la barra omega (ref. 7 tabla A)
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.6 SOSTITUCIÓN DEL TRANSFORMADOR DE BAJA TENSIÓN

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el transformador hay que:

F50E

- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Desconectar los conectores faston del telerruptor (ref. 2 tabla A)
- Desenroscar los tornillos de fijación
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

F60E-F80E

- Tras desenroscar los tornillos de fijación (ref. 2, fig. 20) anteriores, extraer todo el cuadro eléctrico (ref. 1, fig. 20) hacia la parte anterior desplazándolo sobre su guía
- Desconectar los terminales del transformador (ref. 2 tabla A)
- Desenroscar el tornillo de fijación y sustituirlo
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.7 SUSTITUCIÓN DE LOS RELÉS 12 V

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el relé hay que:

F50E

- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Extraer el relé del zócalo (ref. 6 Tabla A).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

F60E-F80E

- Tras desenroscar los tornillos de fijación (ref. 2, fig. 20) anteriores, extraer todo el cuadro eléctrico (ref. 1, fig. 20) hacia la parte anterior desplazándolo sobre su guía
- Extraer el relé del zócalo y sustituirlo (ref. 6 Tabla A)
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.8 SUSTITUCIÓN PIRÓMETRO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pirómetro hay que:

F50E

- Quitar el cuadro de mandos delantero tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Quitar el cárter de cobertura del pirómetro digital y los angulares de fijación
- Desconectar los conectores del pirómetro
- Sustituir el pirómetro (ref.9 tabla A)
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.

F60E-F80E

- Tras desenroscar los tornillos de fijación (ref. 2, fig. 20) anteriores, extraer todo el cuadro eléctrico (ref. 1, fig. 20) hacia la parte anterior desplazándolo sobre su guía
- Quitar las tuercas y extraer el pirómetro (ref.9 tabla A)
- Desacoplar las conexiones eléctricas del pirómetro
- Sustituir el pirómetro
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.

5.3.9 SUSTITUCIÓN DE LAS LÁMPARAS

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir las lámparas hay que:

- Abrir la puerta
- Girar un ¼ de vuelta los dos tornillos (fig.21, ref. A,) de fijación del cristal
- Abrir con cuidado el cristal engoznado en la puerta, permitiendo de esta forma el acceso a la parte interior
- Extraer las lámparas (ref. 27 tabla A)
- Sustituir las lámparas por otras de igual tensión y potencia
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.10 SUSTITUCIÓN DEL INTERRUPTOR GENERAL

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el interruptor general hay que:

F50E

- Quitar el cuadro de mandos delantero tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Quitar el cárter trasero de cobertura en el panel de mandos
- Desconectar los conectores faston del interruptor
- Sustituir el interruptor (ref.4 tabla A)
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

F60E-F80E

- Tras desenroscar los tornillos de sujeción (ref. 2, fig. 20) anteriores, extraer todo el cuadro eléctrico (ref. 1, fig. 20) hacia la parte anterior desplazándolo sobre su guía
- Desconectar los conectores faston del interruptor (ref. 4 tabla A)
- Sustituir el interruptor
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.11 SUSTITUCION DEL PROGRAMADOR CÍCLICO CON MOTOR (Sólo F50E)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el programador cíclico con motor hay que:

- Quitar el panel posterior tras desenroscar los tornillos de sujeción
- Desconectar los cables eléctricos del programador (ref..22, 23 tabla A)
- Desenroscar los tornillos de fijación
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.3.12 ABERTURA CRISTAL INTERIOR PUERTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

- Abrir la puerta
- Girare de ¼ de giro los dos tornillos (Fig.21 Ref.A) de fijación cristal
- Abrir delicadamente el cristal engoznado en la puerta haciendo que sea posible acceder a la parte interior
- Efectuar las operaciones al contrario para volver a montar todo
- En caso de sustitución del cristal de la cámara de cocción, el nuevo cristal debe montarse con la pared más lisa dirigida al externo de la cámara.
- Con F50E, prestar atención a que el centro de la ranura se corresponda con el centro del asa.

5.4 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

5.4.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la lámpara de iluminación y/o la correspondiente campana, desde el interior de la cámara de fermentación, hay que:

- Desenroscar la campana (ref. 16, tabla B) y sustituir la lámpara (ref. 8, tabla B) y/o la campana
- Volver a enroscar la campana.

5.4.2 SUSTITUCIÓN DEL POMO (Sólo F50L)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pomo hay que:

- Abrir las puertas de la cámara de fermentación
- Quitar el tapón

- Desenroscar la tuerca de fijación en el interior del pomo
- Sustituir el pomo (ref. 2, tabla B) y volver a enroscar la tuerca de fijación
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.3 SUSTITUCIÓN DEL POMO Y DE LA VIROLA DEL TERMÓSTATO (Sólo F50L)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el mando del termóstato y/o la correspondiente virola, desde el exterior de la cámara hay que:
- Quitar el pomo (ref. 5, tabla B) del termóstato fijado a presión
- Desenroscar la virola de fijación (ref. 6, tabla B)
- Sustituir la virola y/o el pomo.

5.4.4 SUSTITUCIÓN DEL POMO DEL TERMÓSTATO (F50L UM – F60/80L UM)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pomo del termóstato, desde el exterior de la cámara, hay que:
- Quitar el pomo (ref. 5, tabla B) del termóstato fijado a presión
- Sustituir el pomo.

5.4.5 SUSTITUCIÓN DEL TERMÓSTATO

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad hay que:
- Quitar los tornillos de sujeción del cuadro
- Desconectar los conectores faston del termóstato;
- Quitar el pomo del termóstato y de la virola (véase punto 5.4.3)
- Quitar el sensor del termóstato, situado en el interior de la cámara
- Sustituir el termóstato (ref.7, tabla B) con el correspondiente sensor
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.6 SUSTITUCIÓN DEL TESTIGO LUMINOSO AMARILLO Y DEL INTERRUPTOR DE LA LUZ

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el testigo luminoso amarillo y el interruptor de la luz hay que:

F50L
- Quitar los tornillos de sujeción del cuadro
- Desconectar los conectores faston tanto del testigo amarillo (ref. 14 tabla B) como del interruptor de la luz (ref. 4 tabla B)
- Sustituir el testigo luminoso amarillo
- Sustituir el interruptor de la luz
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

F50L UM
- Abrir las puertas de la cámara de fermentación
- Quitar las guías portabandejas en el lado derecho
- Quitar el montante interno derecho para bandejas desenroscando los tornillos de fijación
- Desconectar los conectores faston del testigo amarillo (ref. 3 tabla B) y/o del interruptor de la luz (ref. 4 tabla B)
- Sustituir el testigo amarillo y/o el interruptor de la luz
- Para el montaje, realizar las operaciones anteriores en orden inverso.

F60/80L UM
- Abrir la puerta de la cámara de fermentación
- Quitar los tornillos de sujeción del cuadro de mandos (Fig.22 ref. A-B)
- Desconectar los conectores faston del testigo amarillo (ref. 3 tabla B) y/o del interruptor de la luz (ref. 4 tabla B)
- Sustituir el testigo amarillo y/o el interruptor de la luz
- Para el montaje, realizar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.4.7 SUSTITUCIÓN DE LAS RESISTENCIAS

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir las resistencias hay que:
- Abrir las puertas de la cámara de fermentación
- Quitar las guías para bandejas
- Quitar el cárter de protección de las resistencias
- Desenroscar los tornillos de fijación de las resistencias
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias
- Quitar las resistencias (ref. 10, tabla B)
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.5 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON HUMECTADOR

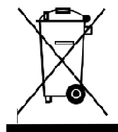
5.5.1 SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA DE LA CUBETA

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la resistencia del depósito hay que:
- Abrir las puertas de la cámara de fermentación
- Quitar las guías portabandejas en el lado derecho
- Desenroscar los tornillos de sujeción
- Desconectar los cables de alimentación de la resistencia
- Quitar la resistencia (ref. 19, tabla B)
- Para el montaje de la nueva, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.6 DESGUACE

En el momento del desguace del equipo o de los repuestos, es necesario separar los diferentes componentes por tipo de material y proceder luego a su eliminación conforme a las leyes y normas vigentes.
La presencia de un contenedor móvil con barra señala que al interior de la

Unión Europea los componentes eléctricos están sujetos a recolección especial al final del ciclo de vida. Además de este dispositivo, esta norma se aplica a todos los accesorios



marcados por este símbolo. No eliminar estos productos como residuos urbanos indiferenciados

6 CATÁLOGO DE RPUESTOS

INDICACIONES PARA PEDIR LOS RECAMBIOS

Para pedir los repuestos hay que comunicar los siguientes datos:
- Tipo de aparato
- Número de matrícula
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

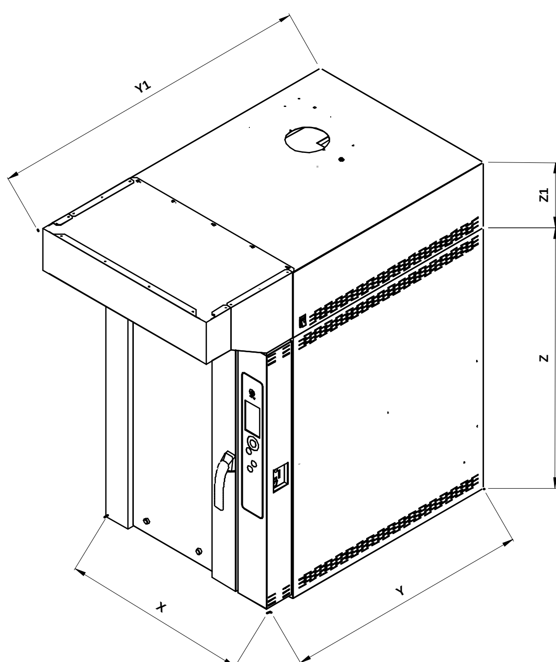
TAB.1

		F50E	F60E	F80E
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Potencia máx (kW)	Puissance Max. (kW) Höchstleistung (kW)	7,5	14	18,5
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorción nominal (kWh)	Absorption nominale (kWh) Soll-Stromaufnahme (kWh)	3,5	7	9,25
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tensión nominal (AC)	Tension nominale (C.A.) Nennspannung	V400 3N V230 3 V230 1N	V400 3N V230 3	V400 3N V230 3
Frequenza Frequency Frecuencia	Fréquence Frequenz	50/60 Hz		
Cavo di allacciamento tipo H07RN-F/Ampére Câble de connection type H07RN-F/Ampére Cable de conexión tipo H07 RN-F/Ampére	Connection cable model H07 RN-F/Ampére Anschlußkabel H07RN-F/Ampére	(V400 3N) 5x4 mm² / 12 A (V230 3) 4x6 mm² / 20 A (V230 1N) 3x10 mm² / 32 A	(V400 3N) 5x6 mm² / 23 A (V230 3) 4x10 mm² / 39 A	(V400 3N) 5x6 mm² / 30 A (V230 3) 4x10 mm² / 51 A
Pressione acqua Water pressure Presión del agua	Pression de l'eau Wasserdruck	1-1,5 bar		
Calore sensibile (KJ/h) Sensible heat (KJ/h) Calor sensible (KJ/h)	Chaleur sensible (KJ/h) Spürbare Wärme (KJ/h)	1890	3528	4662
Calore latente (KJ/h) Latent heat (KJ/h) Calor latente (KJ/h)	Chaleur latente (KJ/h) Latente Wärme (KJ/h)	2700	5040	6660
Massimo carico alimenti (kg) Maximum food loading (kg) Máxima carga alimentos (kg)	Chargement maximal aliments (kg) Maximale Lebensmittelslast (kg)	6	12	16

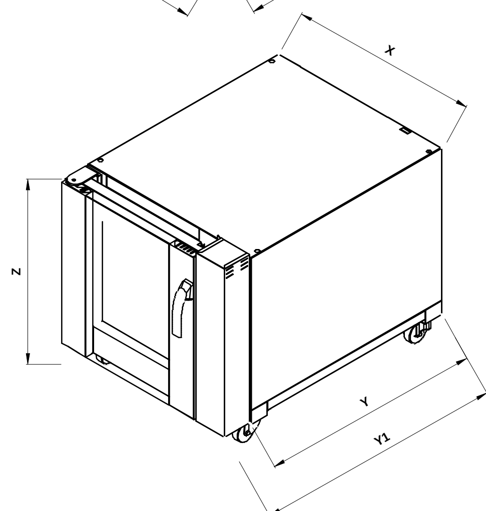
		F50L	F50L UM	F60L/80 UM
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Potencia máx (kW)	Puissance Max. (kW) Höchstleistung (kW)	1	1,25	1,75
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorción nominal (kWh)	Absorption nominale (kWh) Soll-Stromaufnahme (kWh)	0,5	0,6	0,8
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tensión nominal (AC)	Tension nominale (C.A.) Nennspannung	V230 1N		
Frequenza Frequency Frecuencia	Fréquence Frequenz	50/60 Hz		
Cavo di allacciamento tipo H07RN-F/Ampére Câble de connection type H07RN-F/Ampére Cable de conexión tipo H07 RN-F/Ampére	Connection cable model H07 RN-F/Ampére Anschlußkabel H07RN-F/Ampére	3x2.5 mm² / 5 A	3x2.5 mm² / 6 A	3x2.5 mm² / 8 A

		F50KX / F60KX / F80KX
Potenza Max (kW) Maximum power (kW) Potencia máx (kW)	Puissance Max. (kW) Höchstleistung (kW)	0,25
Assorbimento nominale (kWh) Rated absorption (kWh) Absorción nominal (kWh)	Absorption nominale (kWh) Soll-Stromaufnahme (kWh)	0,13
Tensione nominale (AC) Rated voltage (AC) Tensión nominal (AC)	Tension nominale (C.A.) Nennspannung	V230 1N
Frequenza Frequency Frecuencia	Fréquence Frequenz	50/60 Hz
Cavo di allacciamento tipo H07RN-F/Ampére Câble de connection type H07RN-F/Ampére Cable de conexión tipo H07 RN-F/Ampére	Connection cable model H07 RN-F/Ampére Anschlußkabel H07RN-F/ Ampére	3x1.5 mm² / 2A

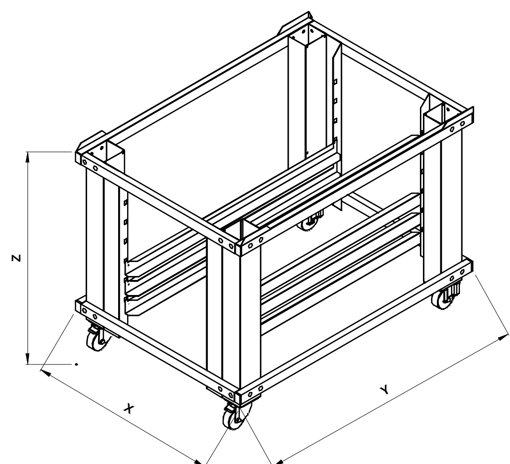
Fig. 1



	X mm	Y mm	Y1 mm	Z mm	Z1 mm	Kg
F50 E	850	970	/	670	/	105
F60 E	780	1040	/	1090	/	180
F80 E	780	1240	/	1090	/	202
F50 K	850	/	1260	/	270	24
F60 K	780	/	1340	/	270	24
F80 K	780	/	1540	/	270	26



	X mm	Y mm	Y1 mm	Z mm	Kg
F50L	850	850	/	700/1000	45/64
F50L UM	850	850	/	600/1000	41/66
F60/80L UM	780	920	1040	800	70



	X mm	Y mm	Z mm	Kg
S/60.60	850	850	600/900	29/32
F60-80 S	780	920	800	32

Fig.2

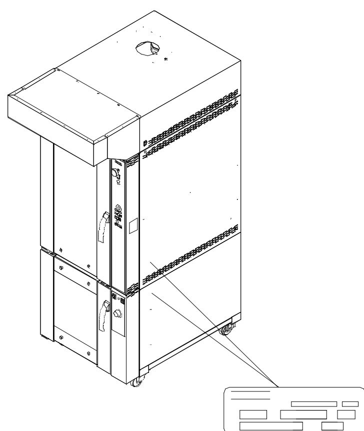


Fig.4

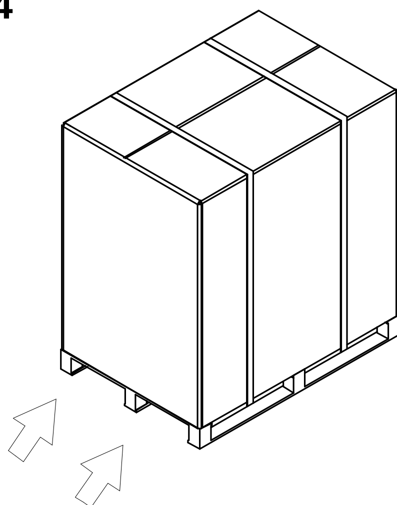


Fig.5

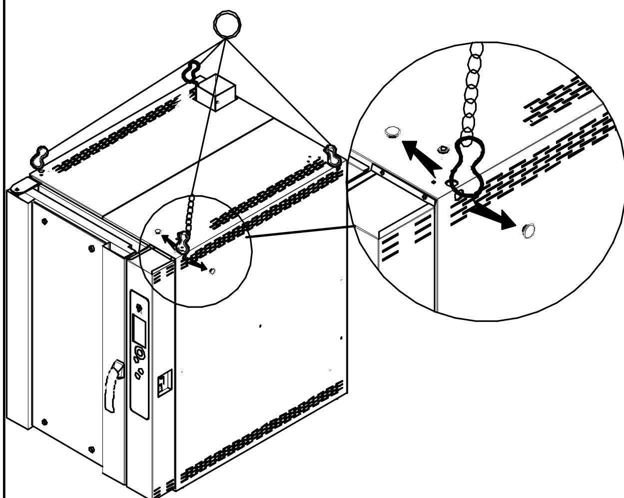
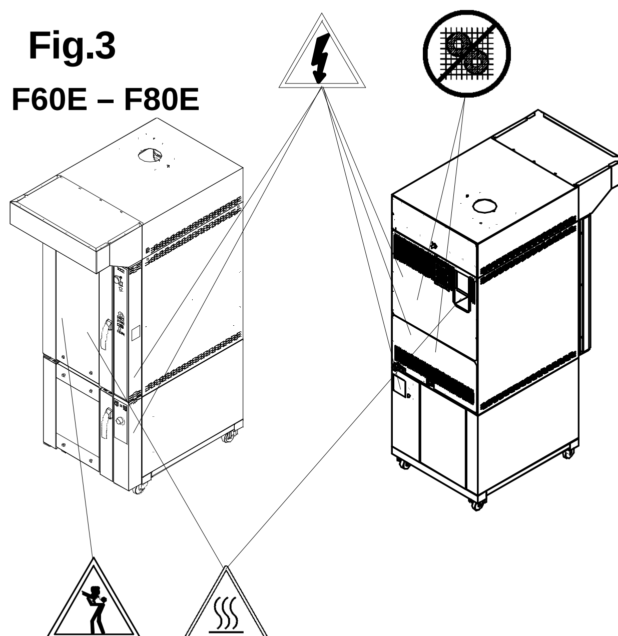


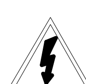
Fig.3

F60E – F80E

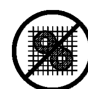




Pericolo temperatura elevata
Danger hig temperature
Danger temperature elevee
Gefahr sehr hohe temperatur
Peligro temperatura elevada



Pericolo tensione
Caution voltage
Danger tension
Spannungsgefahr
Peligro tension



Organi in movimento
Moving parts
Organes en mouvement
Bewegende organe
Organos en movimiento



Pericolo ebollizione
Danger boiling
Danger ebullition
Gefahr kochendem
Peligro de ebullicion

F50E

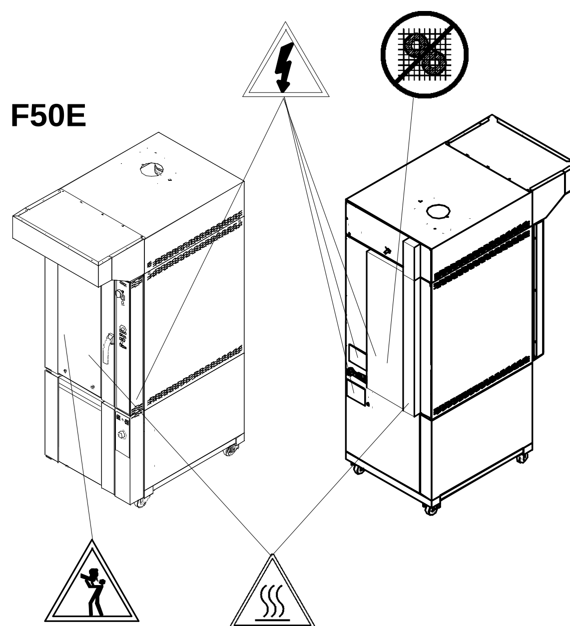
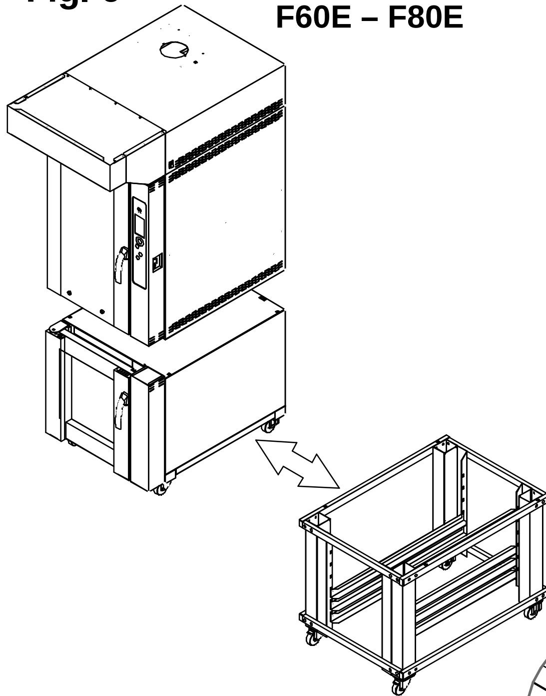


Fig. 6

F60E – F80E



F50E

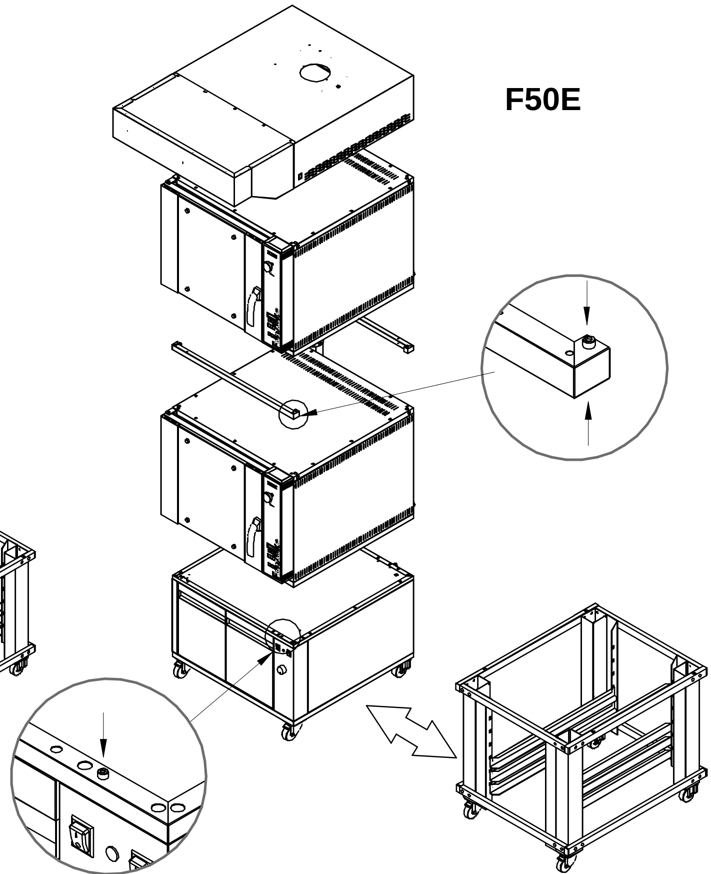


Fig. 7

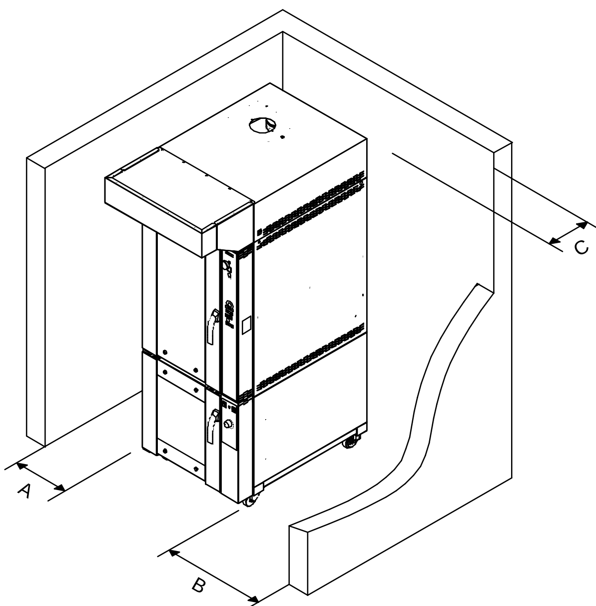


Fig. 8a

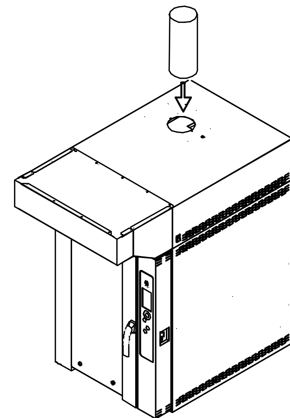


Fig. 8b

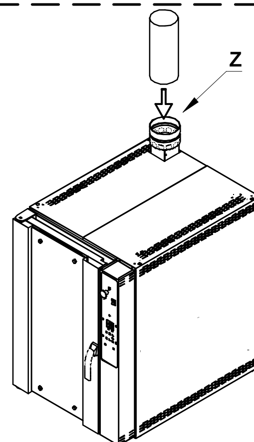


Fig. 9

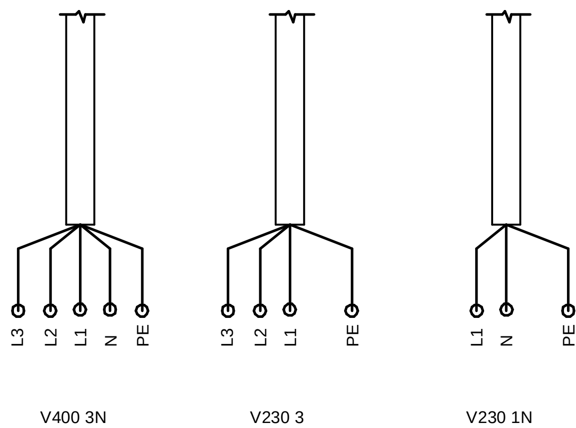


Fig. 10

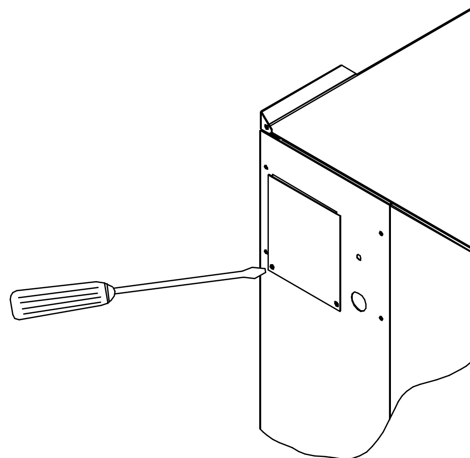


Fig. 11

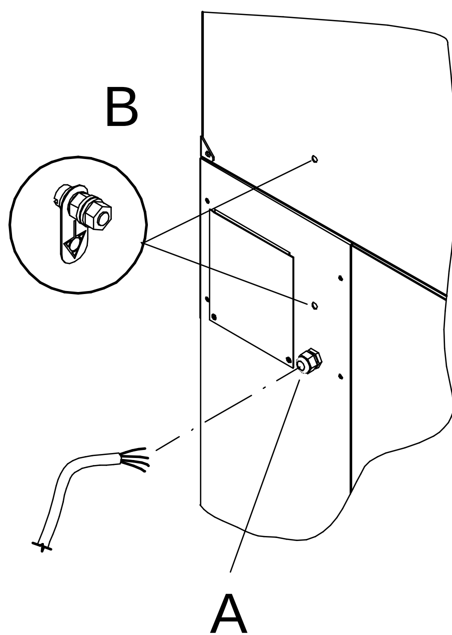
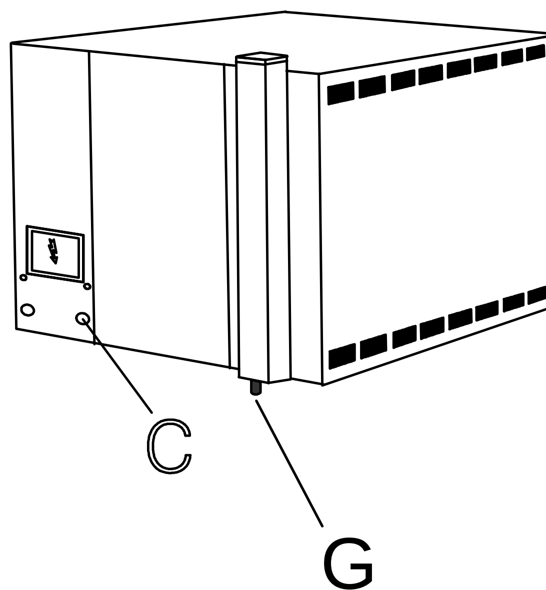
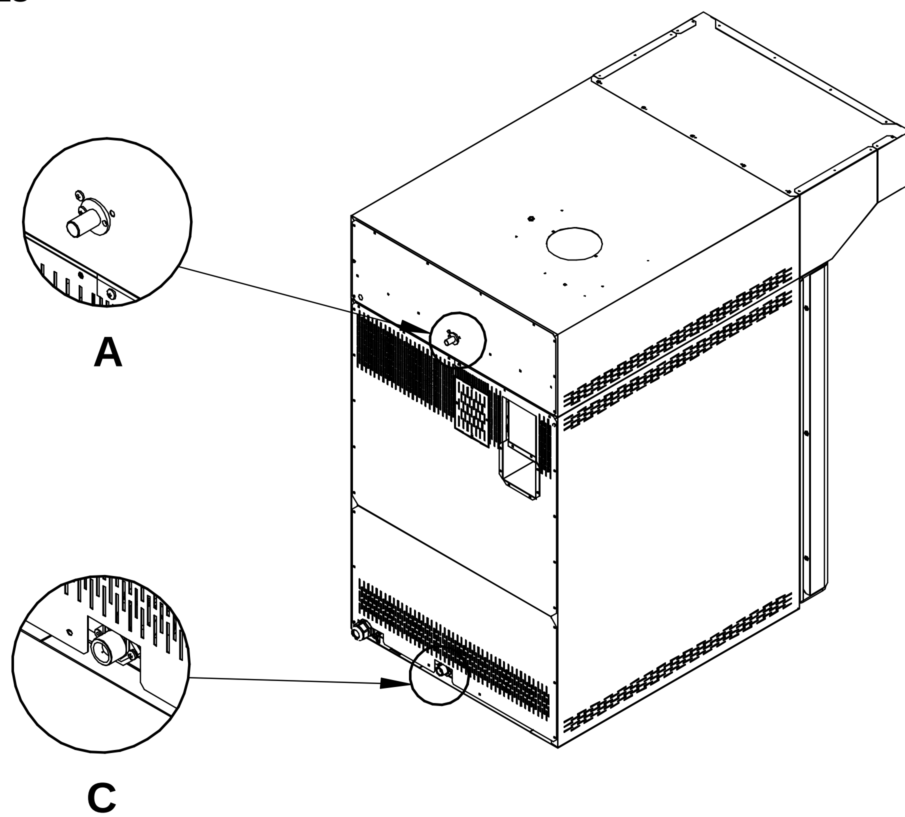


Fig. 12




Fig. 13
A
C

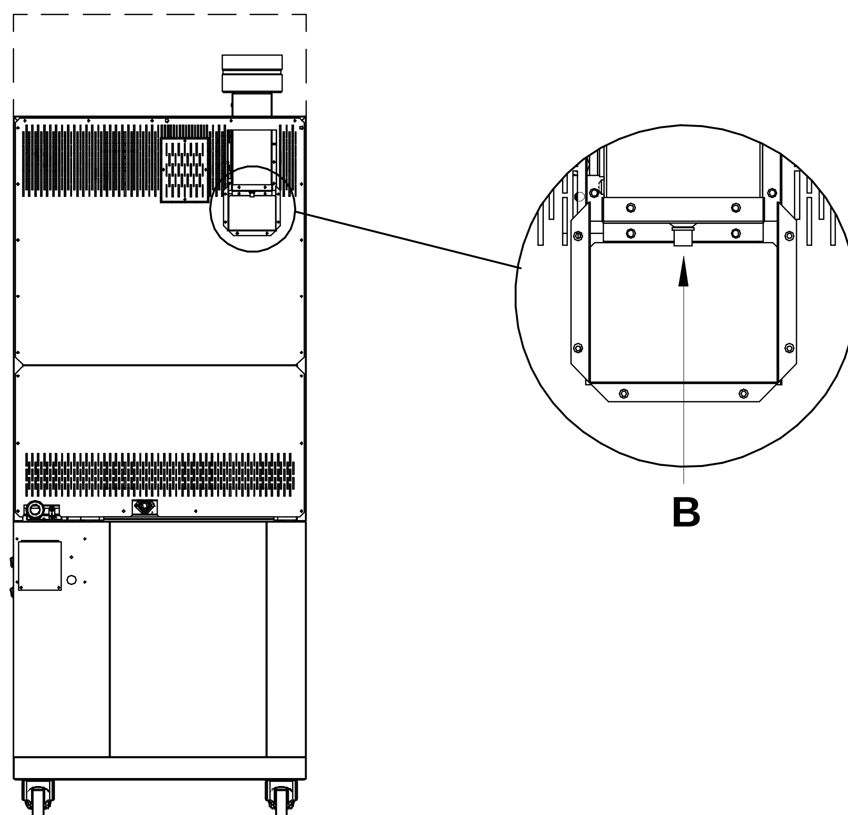

Fig. 14
B

Fig. 15

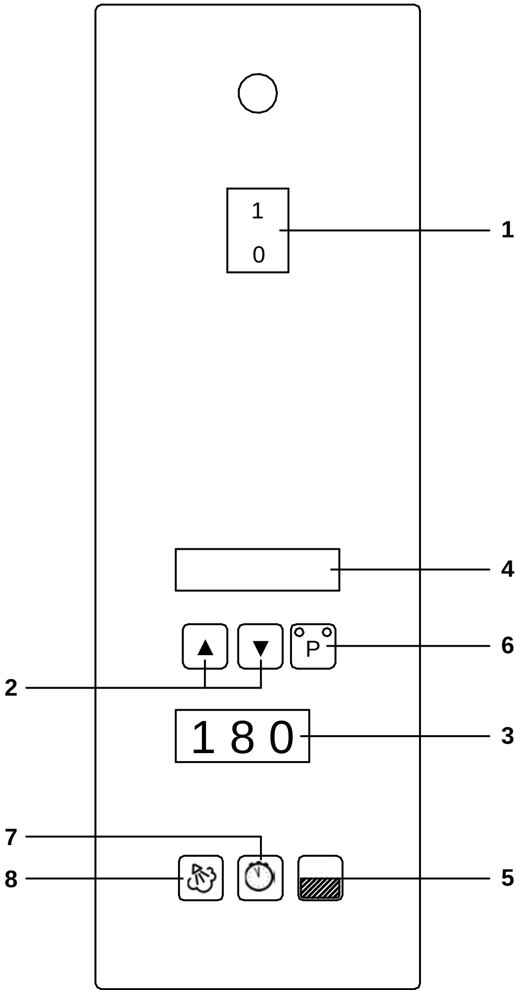
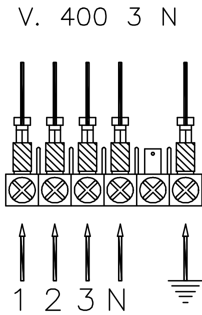
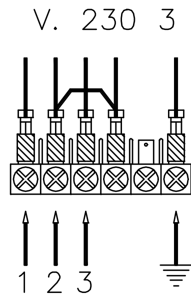


Fig. 16

V. 400 3 N



V. 230 3



V. 230 1 N

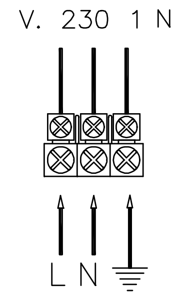


Fig. 17

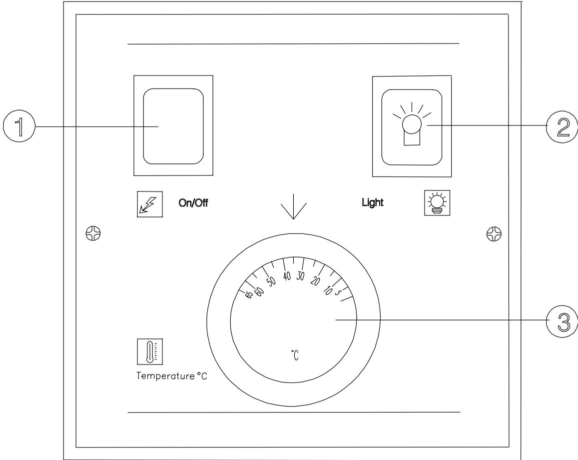


Fig. 18

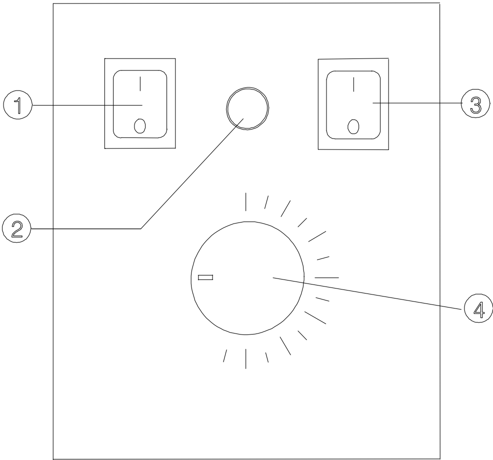


Fig. 19

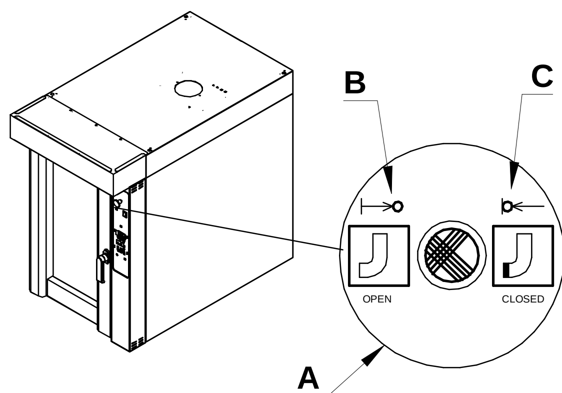


Fig. 20

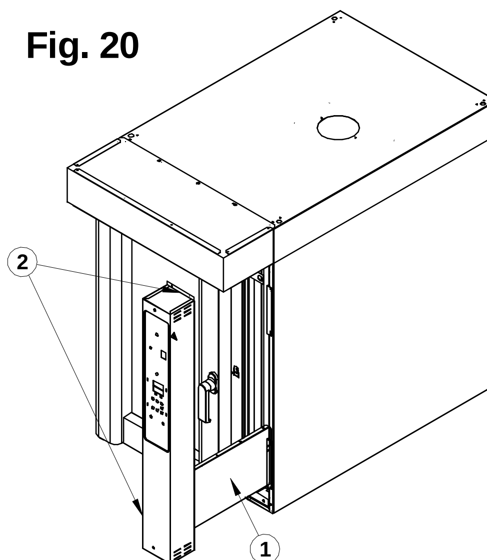


Fig. 21

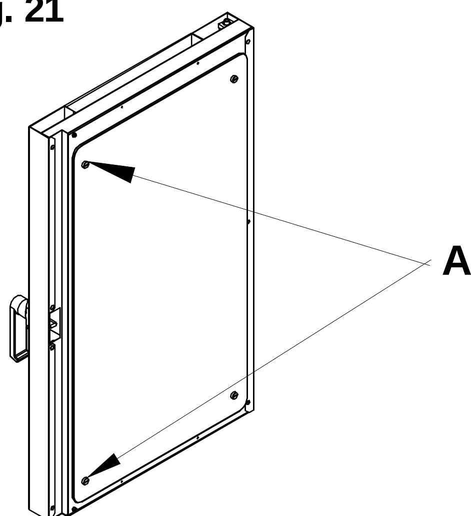


Fig. 22

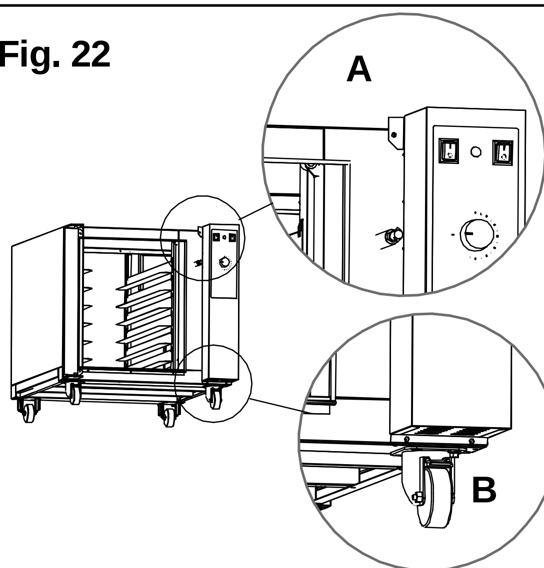
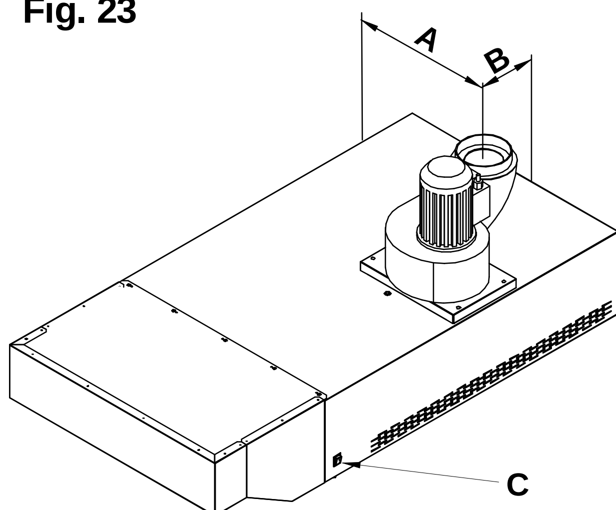
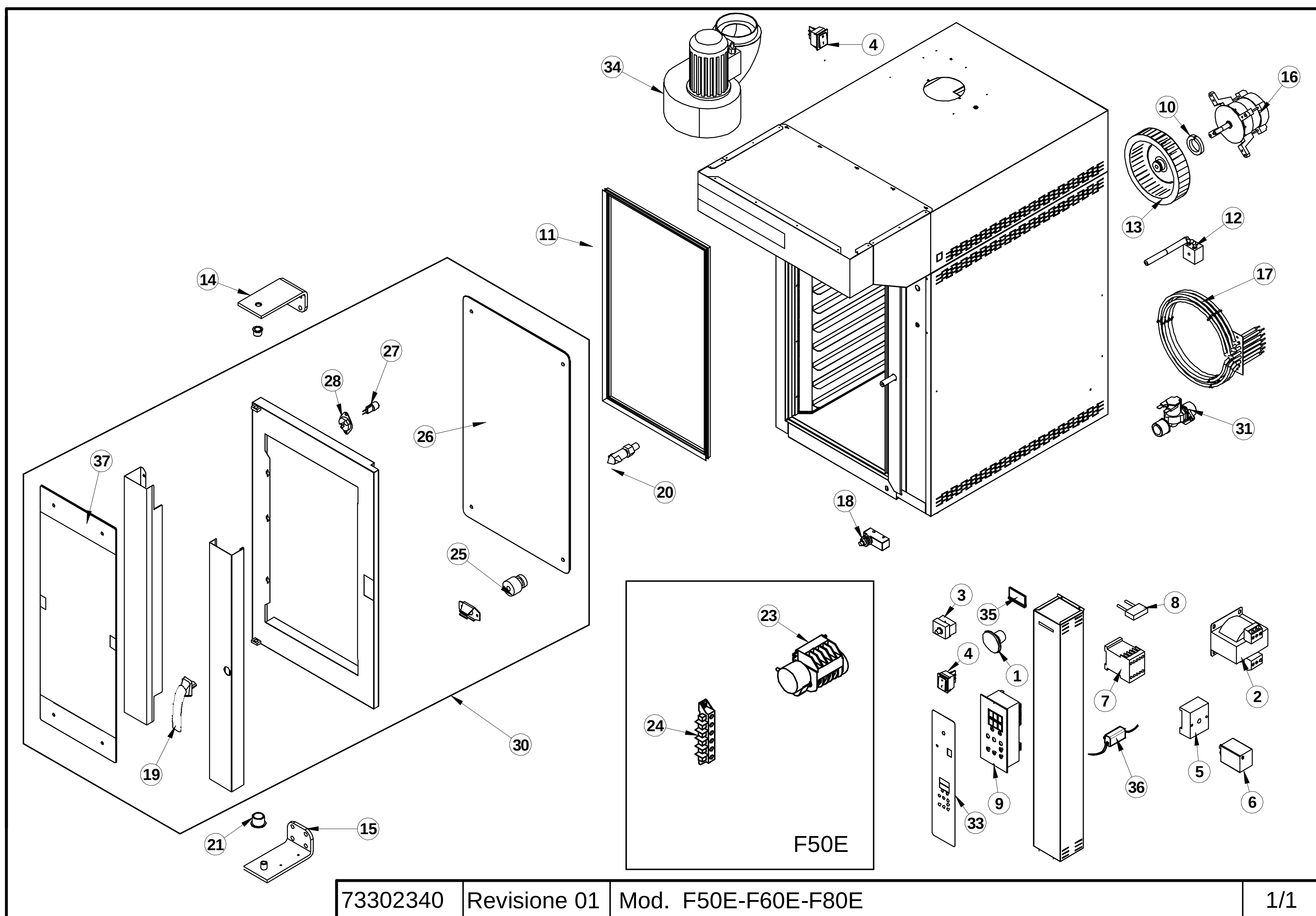


Fig. 23



	A (mm)	B (mm)
F50 KX	144	65
F60 KX	144	65
F80 KX	503	234

A

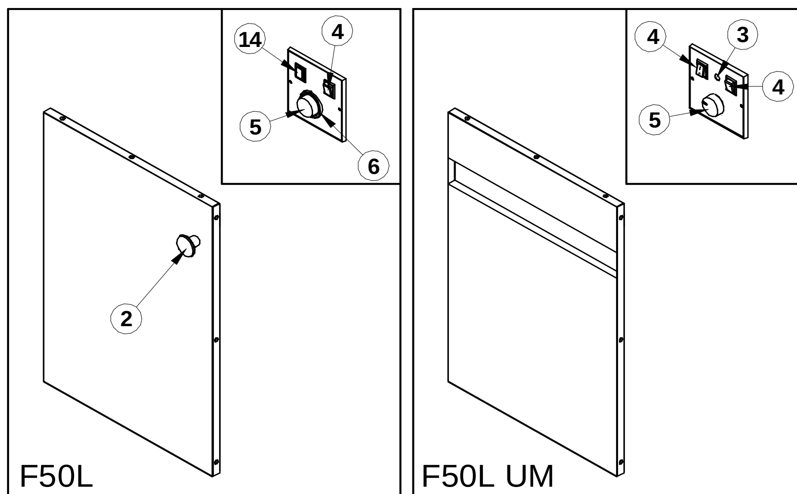


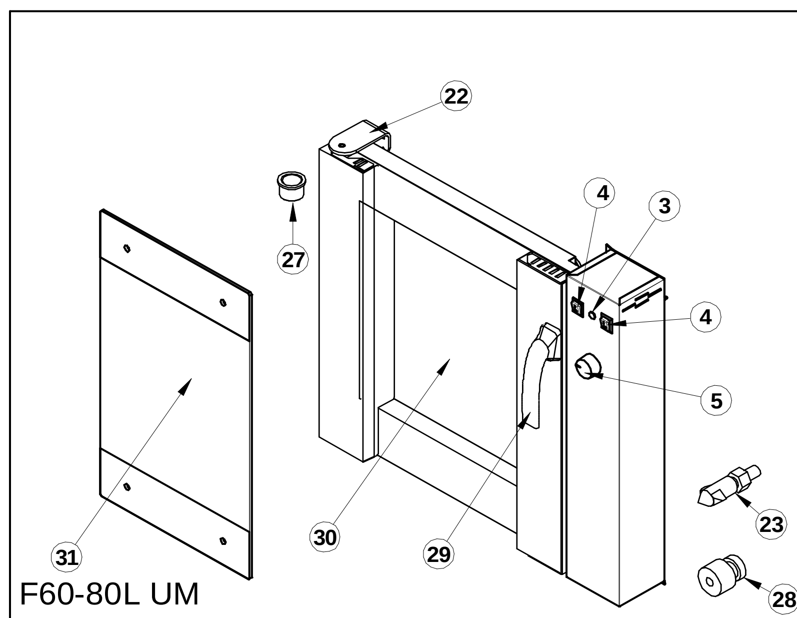
34
4
16
10
13
12
17
31
11
14
27
28
26
37
20
18
25
23
24
F50E
3
35
8
4
1
7
2
9
36
5
6
33
19
30
21
15
73302340
Revisione 01
Mod. F50E-F60E-F80E
1/1

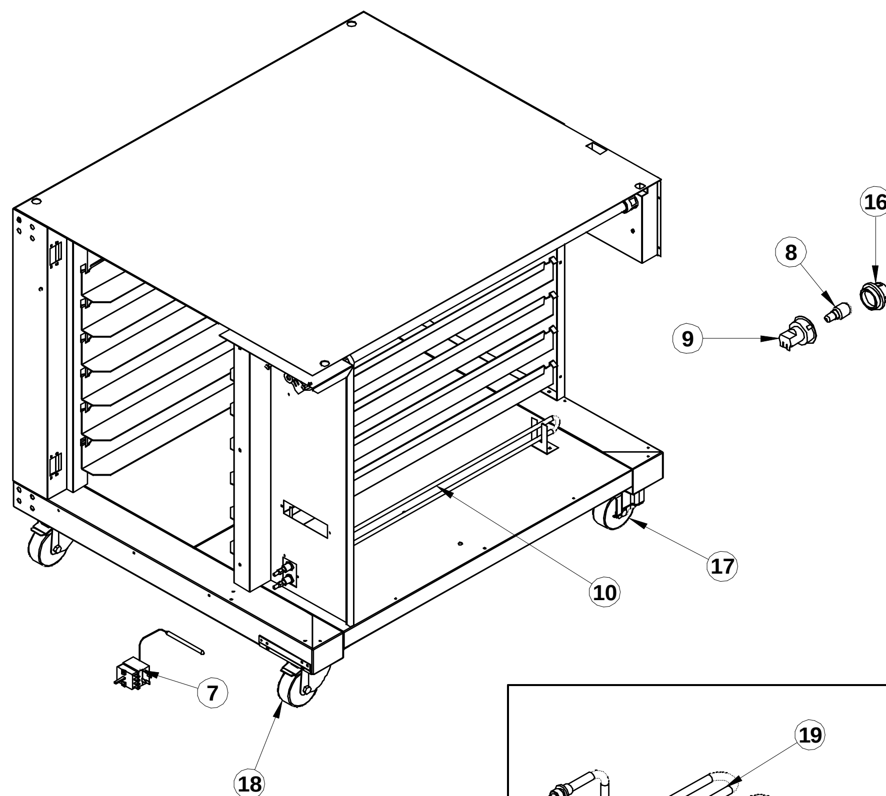
Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
1	Pomello	Knob	Pommeau	Kugelgriff	Perilla
2	Trasformatore	Trasformer	Transformateur	Transformator	Transformador
3	Termostato di riarmo	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termóstato
4	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
5	Zoccolo per fili	Relay terminal	Sabot relais	Sabot relais	Borne relé
6	Relais V220	Relay	Relais	Relais	Relé
7	Contattore	Contactor	Contacteur	Fernschalter	Contactor
8	Sopressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
9	Centralina	Power card	Carte de puissance	Leistungskarte	Tarjeta de potencia
10	Guarnizione albero aotore	Motor seal	Garniture moteur	Motordichtung	Junta de la motor
11	Guarnizione sportello	Door seal	Garniture porte	Türdichtung	Junta de la puerta
12	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
13	Ventola	Fan	Ventilateur	Lüfterrad	Ventilador
14	Cerniera superiore	Hinge	Charnière	Scharniere	Charnela
15	Cerniera inferiore	Hinge	Charnière	Scharniere	Charnela
16	Motore	Motor	Moteur	Motor	Motor
17	Resistenza	Heating element	Résistance	Heizelement	Resistencia
18	Microinteruttore	Microswitch	Micro-interrupteur	Mikroschalter	Microinterruptor
19	Maniglia	Handle	Poignée	Griff	Manija
20	Nasello per maniglia	Prong	Détente	Unterer	Diente
21	Bronzina per sportello	Bearing brass	Coussinet de bielle	Bronzelager	Buje
23	Programmatore cicli	Cycles control	Controle des cycles	Arbeitszyklen steuerumg	Control de los ciclos
24	Morsettiera	Terminals board	Platine des bornes	Klemmkaste	Bornera
25	Gommino distanziere vetro	Glass spacer	Entretoise verre	Glasdistanzstück	Espaciador vidrio
26	Vetro Temprato	Tempered glass	Verre trempré	Gehärtetesglas	Vidrio templado
27	Lampadina	Bulb	Ampoule	Lampe	Lámpara
28	Portalampada	Lamp holder	Douille	Lampenfassung	Portalámparas
30	Assieme sportello	Door	Porte	Tür	Puerta
31	Elettrovalvola	Solenoid valve	Électrovanne	Magnetventil	Electroválvula
33	Etichetta	Label	Etiquette	Etikett-	Tarjeta
34	Aspiratore vapori	Vapour Exhaust Fan	Aspirateur Vapeurs	Dampfabsauggebläse	Aspirador De Los Vapores
35	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led
36	Alimentatore	Power pack	Bloc d’alimentation	Netzteil	Fuente de alimentación
37	Vetro temprato esterno	Tempered glass	Verre trempré	Gehärtetesglas	Vidrio templado

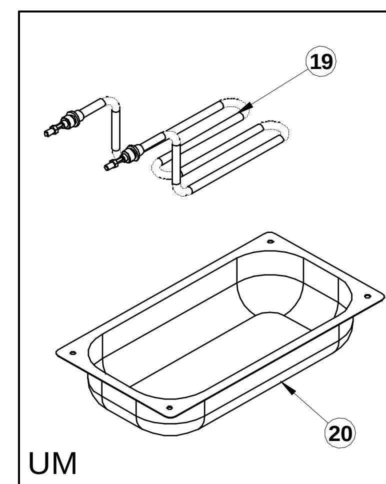
73302340 F50E - F60E - F80E

B



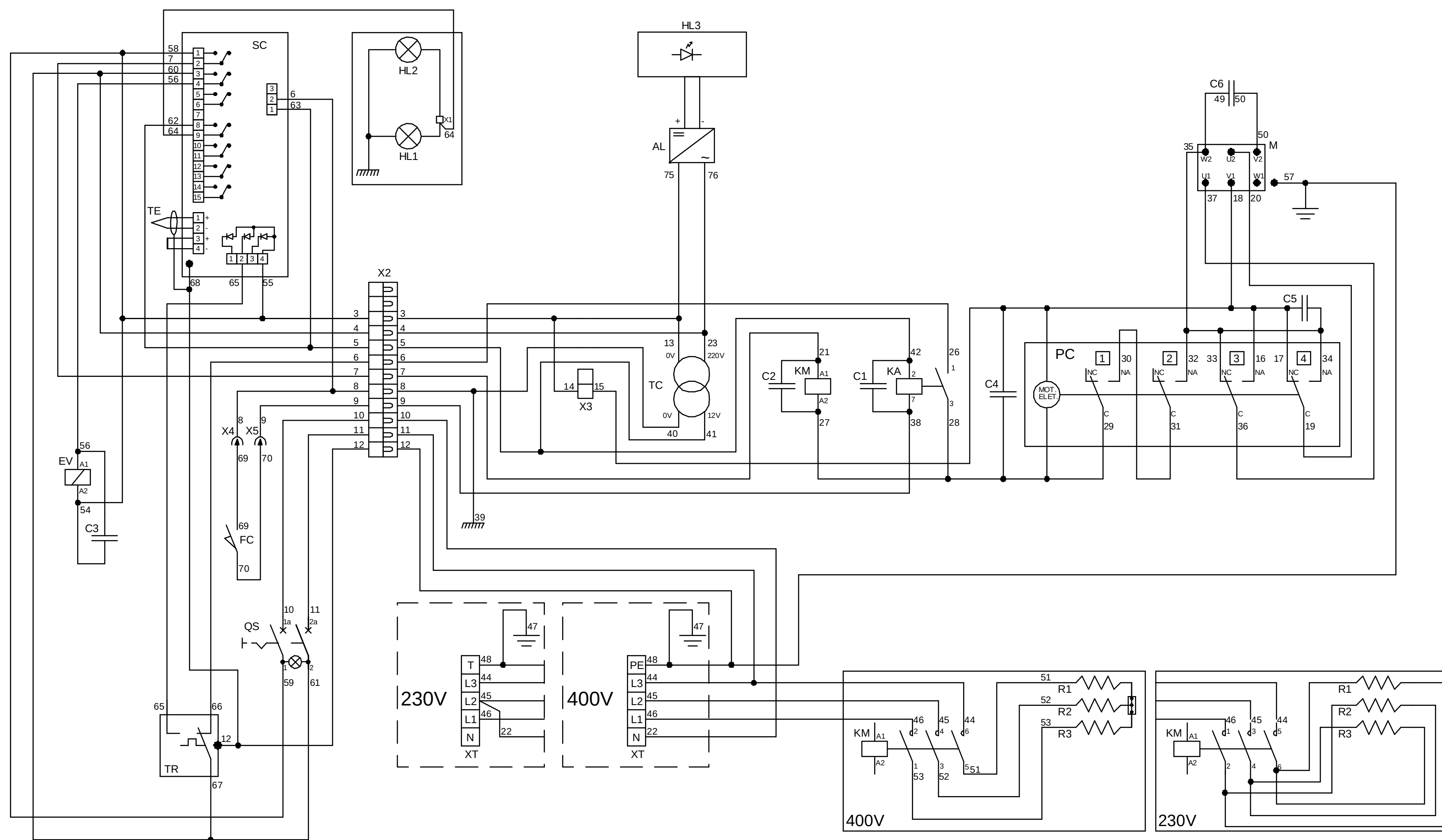






73302350	Revisione 01	Mod. F50L - F50L UM - F60/80L UM	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
2	Pomello	Knob	Pommeau	Kugelgriff	Perilla
3	Spia luminosa gialla	Warning ligth	Voyant lumineux	Gelbekontrollampe	Luz indicadora luminosa amarilla
4	Interruttore luce	Light switch	Interrupteur lumiere	Lichtschalter	Interruptor de la luz
5	Manopola	Handle	Poignée	Griff	Perilla
6	Ghiera	Embout	Thermostat	Zwinge	Virola
7	Termostato	Ring nut	Thermostat	Thermostat	Termóstato
8	Lampada	Lamp	Ampoule	Lampe	Lámpara
9	Portalampada	Lamp holder	Douille	Lampensockel	Portalámpara
10	Resistenza	Resistance	Resistance	Widerstand	Resistencia
13	Interruttore umidificatore	Humidifier switch	Interrupteur humificateur	Befeuctershlter	Interruptor humidificador
14	Spia luminosa gialla	Warning ligth	Voyant lumineux	Gelbekontrollampe	Luz indicadora luminosa amarilla
16	Calotta	Cover	Calotte	Schutzhaube	Tapa
17	Ruota fissa	Fixed wheel	Roue fixée	Fixes Rad	Rueda fija
18	Ruota girevole	Swiveling wheel	Roue pivotante	Drehbares Rad	Rueda giratoria
19	Resistenza umidificatore	Humidifier resistance	Humificateur resistance	Widerstand des befeucters	Resistencia humidificador
20	Vaschetta	Basin	Cuve	Wanne	Cubeta
21	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
22	Cerniera inf. e sup. sportello	Top and bottom hinge for door	Charnière inf. et sup. porte	Unteres und oberes Zürscharnier	Bisagra inf. y sup. puerta
23	Nasello per maniglia	Prong	Détente	Unterer	diente
24	Scheda elettronica	Electronic card	Carte électronique	Elektronikkarte	Tarjeta electrónica
25	Lampada	Lamp	Ampoule	Lampe	Lámpara
26	Interruttore doppio	Double switch	Double interrupteur	Doppelschalter	Interruptor doble
27	Bronzina per sportello	Bearing brass	Coussinet de bielle	Bronzelager	Buje
28	Gommino distanziere vetro	Glass spacer	Entretoise verre	glasdistanzstück	Espaciador vidrio
29	Maniglia	Handle	Poignée	Griff	Manija
30	Vetro temprato	Tempered glass	Verre trempré	Gehärtetesglas	Vidrio templado
31	Vetro temprato esterno	Tempered glass	Verre trempré	Gehärtetesglas	Vidrio templado
			73302350	F50L – F50L UM - F60/80L UM	



C

74800610	Revisione 01	MOD. F50E V400 3N V230 3	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
TR	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de securité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
R3	Resistenze	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
R2	Resistenze	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
R1	Resistenze	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
X5	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X4	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X3	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X2	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X1	Morsetto	Connecting terminal	Borne	Verbindungsklemme	Borne
C6	Condensatore	Condenser	Condensateur	Speicherkondensator	Condensador
C5	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C4	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C3	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C2	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C1	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
KM	Contattore	Contactor	Contacteur	Fernschalter	Contactor
EV	Elettrovalvola vaporiera	Steamer solenoid valve	Électrovanne vaporisateur	Dampferzeuger- Magnetventil	Electroválvula equipo vapor
PC	Programmatore a camme	Cam programmer	Programmeur à cames	Nockenprogrammierer	Programador de levas
M	Motore elettrico	Electric motor	Moteur électrique	E-Motor	Motor eléctrico
QS	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur Général	Hauptschalter	Interruptor general
XT	Morsetti allaccio rete	Connecting Terminals	Bornes de connexion réseau	Verbindungsklemmen	Bornes conexión red
KA	Relè 12 V	Relay 12 V	Relais 12 V	12 V Relais	Relé 12 V
HL2	Lampada alogena 12 V	Halogen lights 12 V	Lampe halogène 12 V	12 V Halogenlampe	Lámpara halógena 12 V
HL1	Lampada alogena 12 V	Halogen lights 12 V	Lampe halogène 12 V	12 V Halogenlampe	Lámpara halógena 12 V
TC	Trasformatore	Trasformer	Transformateur	Transformator	Transformador
TE	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
FC	Microcontatto porta	Microcontact	Microcontact	Mikrokontakt	Microcontacto
SC	Scheda elettronica	Card	Carte électronique	Elektronikkarte	Tarjeta electrónica
HL4	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led
AL	Alimentatore	Power pack	Bloc d’alimentation	Netzteil	Fuente de alimentación

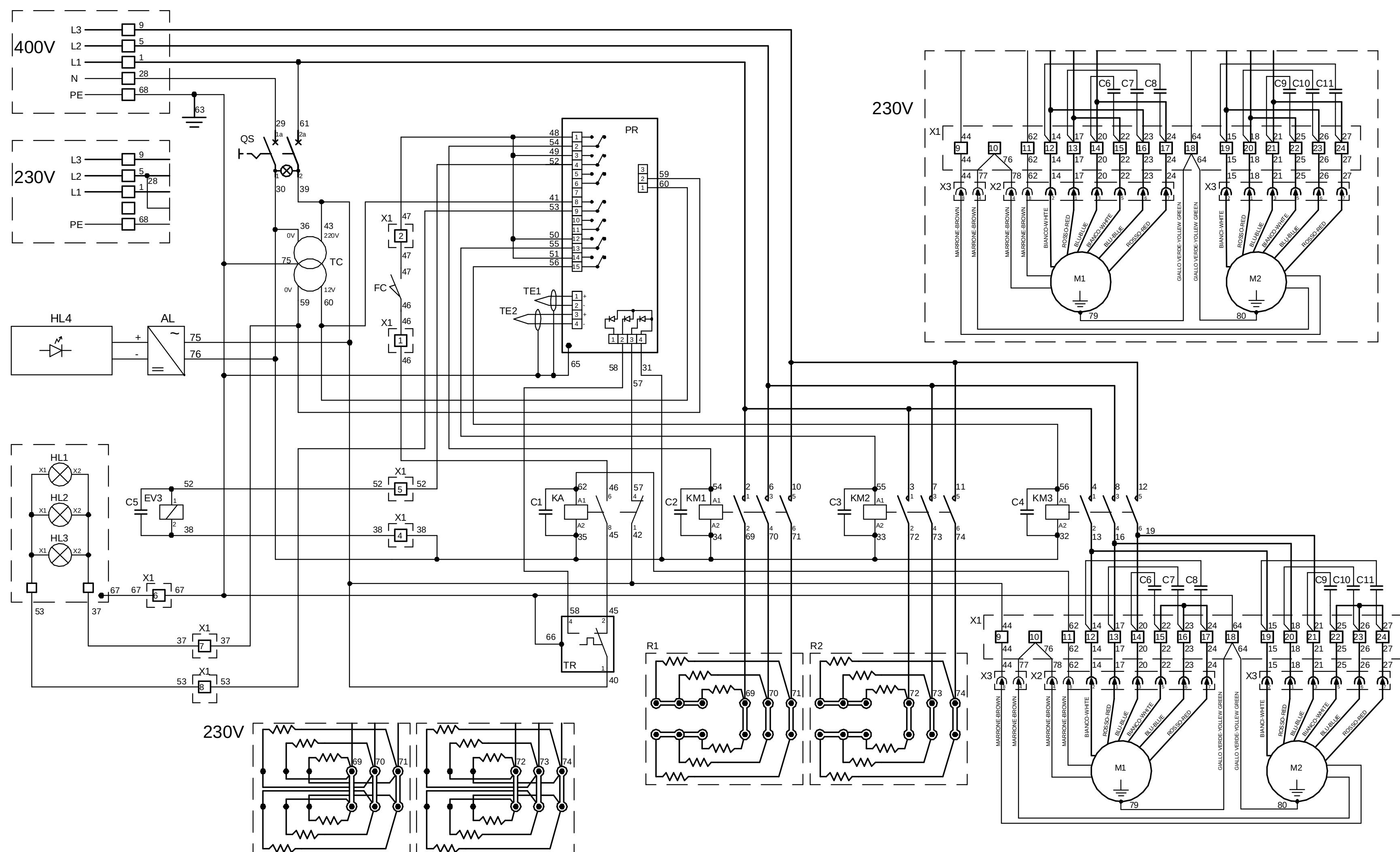
74800610	F50E V400 3N V230 3

D

74800640	Revisione 01	MOD. F50E V230 1N	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
TR	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de securité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
R3	Resistenze	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
R2	Resistenze	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
R1	Resistenze	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
X5	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X4	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X3	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X2	Connessione	Connection	Connexion	Verbindung	Conexión
X1	Morsetto	Connecting terminal	Borne	Verbindungsklemme	Borne
C6	Condensatore	Condenser	Condensateur	Speicherkondensator	Condensador
C5	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C4	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C3	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C2	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C1	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
KM	Contattore	Contactor	Contacteur	Fernschalter	Contactor
EV	Elettrovalvola vaporiera	Steamer solenoid valve	Électrovanne vaporisateur	Dampferzeuger- Magnetventil	Electroválvula equipo vapor
PC	Programmatore a camme	Cam programmer	Programmeur à cames	Nockenprogrammierer	Programador de levas
M	Motore elettrico	Electric motor	Moteur électrique	E-Motor	Motor eléctrico
QS	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur Général	Hauptschalter	Interruptor general
XT	Morsetti allaccio rete	Connecting Terminals	Bornes de connexion réseau	Verbindungsklemmen	Bornes conexión red
KA	Relè 12 V	Relay 12 V	Relais 12 V	12 V Relais	Relé 12 V
HL2	Lampada alogena 12 V	Halogen lights 12 V	Lampe halogène 12 V	12 V Halogenlampe	Lámpara halógena 12 V
HL1	Lampada alogena 12 V	Halogen lights 12 V	Lampe halogène 12 V	12 V Halogenlampe	Lámpara halógena 12 V
TC	Trasformatore	Trasformer	Transformateur	Transformator	Transformador
TE	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
FC	Microcontatto porta	Microcontact	Microcontact	Mikrokontakt	Microcontacto
SC	Scheda elettronica	Card	Carte électronique	Elektronikkarte	Tarjeta electrónica
HL4	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led
AL	Alimentatore	Power pack	Bloc d’alimentation	Netzteil	Fuente de alimentación

74800640 F50E V230 1N

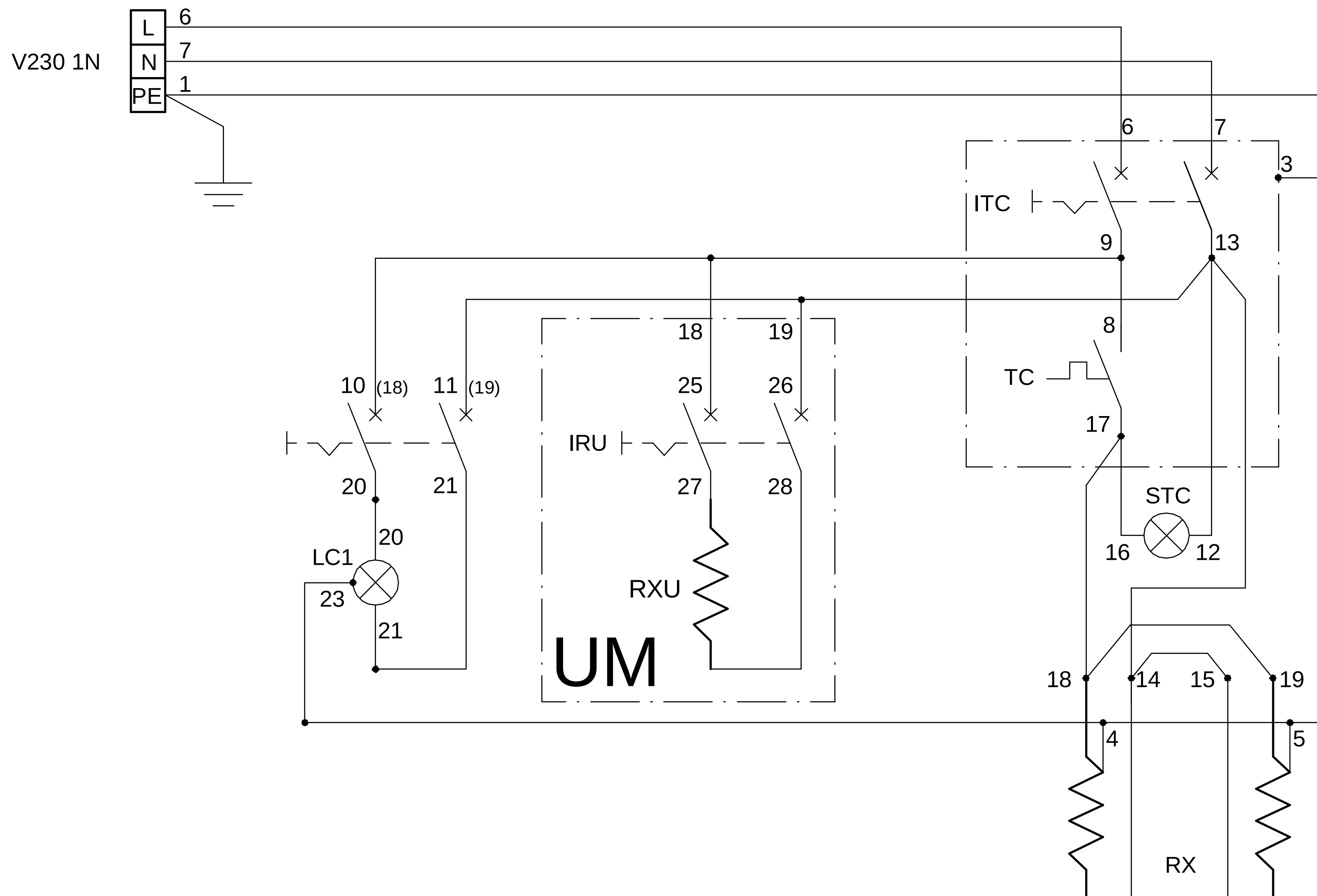


74800030 | Revisione 05 | MOD. F60E - F80E V400 3N V230 3 | 1/1

E

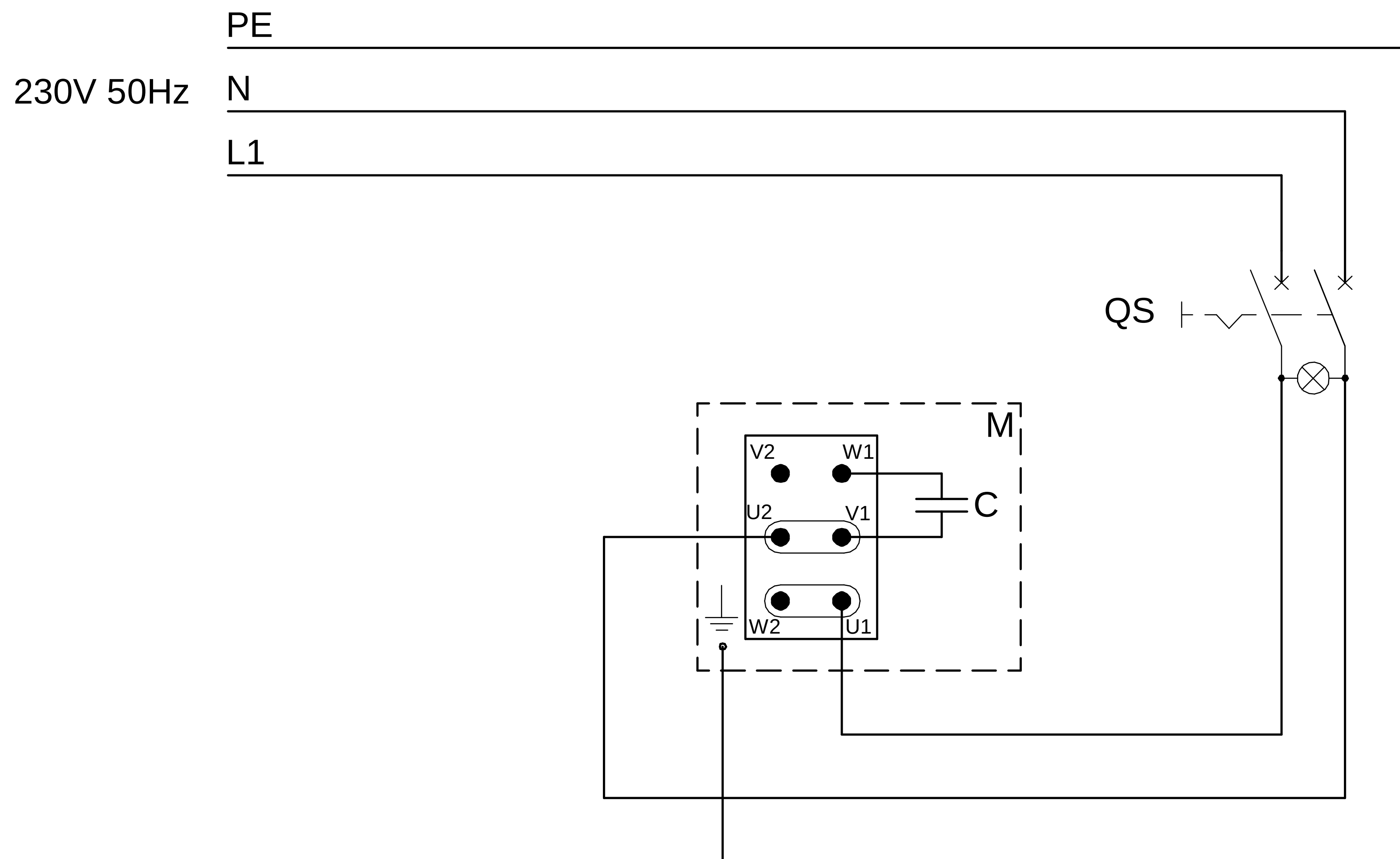
Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
R1	Resistenza gruppo inferiore	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
R2	Resistenza gruppo superiore	Heatings element	Résistance	Heizelemente	Resistencias
X1	Morsetto	Holdfast	Borne	Klemme	Borne
C1	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C2	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C3	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C4	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
C5	Soppressore	Suppressor	Suppresseur	Fanggitter	Supresor
KM1	Contattore resistenze inf.	Contactor	Contacteur	Fernschalter	Contactor
KM2	Contattore resistenze super.	Contactor	Contacteur	Fernschalter	Contactor
KM3	Contattore ventole sup.	Contactor	Contacteur	Fernschalter	Contactor
KA	Relè Ausiliario	Relay	Relais	Relais	Relé
EV3	Elettrovalvola vaporiera	Steamer solenoid valve	Électrovanne vaporisateur	Dampferzeuger- Magnetventil	Electroválvula equipo vapor
M1	Motore elettrico ventola inf.	Electric motor	Moteur électrique	E-Motor	Motor eléctrico
M2	Motore elettrico ventola sup.	Electric motor	Moteur électrique	E-Motor	Motor eléctrico
QS	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur Général	Hauptschalter	Interruptor general
TC	Trasformatore	Trasformer	Transformateur	Transformator	Transformador
TE1	Termocoppia inf.	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
TE2	Termocoppia sup.	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
HL1	Lampada 230V 25W	Lights 230V 25W	Lampe 230V 25W	Lampe 230V 25W	Lámpara 230V 25W
HL2	Lampada 230V 25W	Lights 230V 25W	Lampe 230V 25W	Lampe 230V 25W	Lámpara 230V 25W
HL3	Lampada 230V 25W	Lights 230V 25W	Lampe 230V 25W	Lampe 230V 25W	Lámpara 230V 25W
FC	Microcontatto porta	Microcontact	Microcontact	Mikrokontakt	Microcontacto
PR	Pirometro	Pyrometer	Pyromètre	Pyrometer	Pirómetro
TR	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de securité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
HL4	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led	Strip led
AL	Alimentatore	Power pack	Bloc d’alimentation	Netzteil	Fuente de alimentación

74800030 F60E - F80E V400 3N V230 3 50Hz



74821030	Revisione 01	MOD. F50L - F50L UM - F60/80L UM V230 1N	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
ILC	Interruttore luce camera	Light switch	Interrupteur lumière étuve	Lichtschalter	Interruptor luz cámara
IRU	Interruttore resistenza umidificatore	Humidifier heating element switch	Interrupteur résistance humidificateur	Heizelementschalter Befeuchtung	Interruptor resistencia humectadores
ITC	Interruttore termostato	Thermostat switch	Interrupteur thermostat	Thermostatschalter	Interruptor termostato
TC	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
STC	Spia termostato	Thermostat light	Voyant lumineux du thermostat	Thermostatkontrolleuchte	Testigo termostato
LC	Luce	Light	Lumière	Licht	Luz
RX	Resistenze	Heating elements	Résistances	Heizelement	Resistencias
RXU	Resistenze umidificatore	Humidifier heating elements	Résistances humidificateur	Heizelement Befeuchtung	Resistencias humectador
			74821030	F50L – F50L UM - F60/80L UM V230 1N	



G

74822530	Revisione 02	MOD. P60/P80/P120/AMALFI KX - F50/60/80 KX - iD KX V2301N	1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
QS	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
M	Motore elettrico	Motor	Moteur	Motor	Motor
C	Condensatore	Condenser	Condenseur	Kondensator	Condensador
			74822530	F50-60-80 KIT ASPIRAZIONE V230 1N	